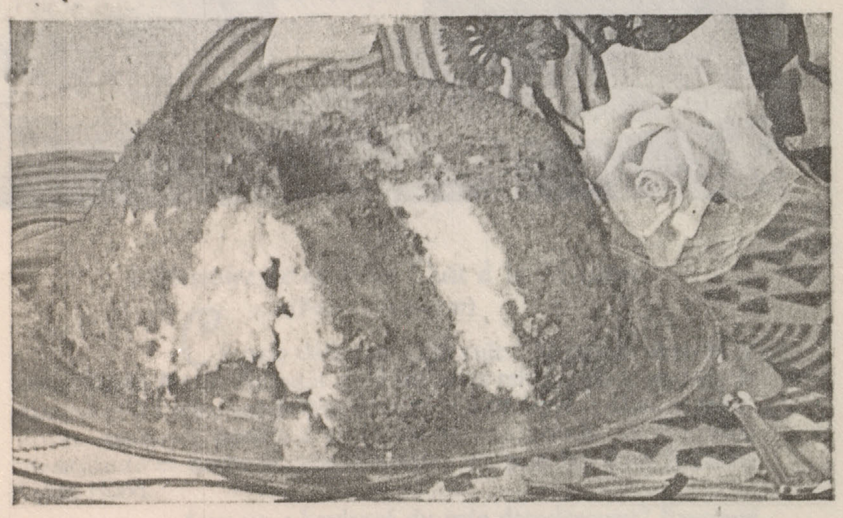
77 Recettes Merveilleuses

Méthodes Eprouvées à la Maison

pour Faire le Pain, les Gâteaux et les Pâtisseries





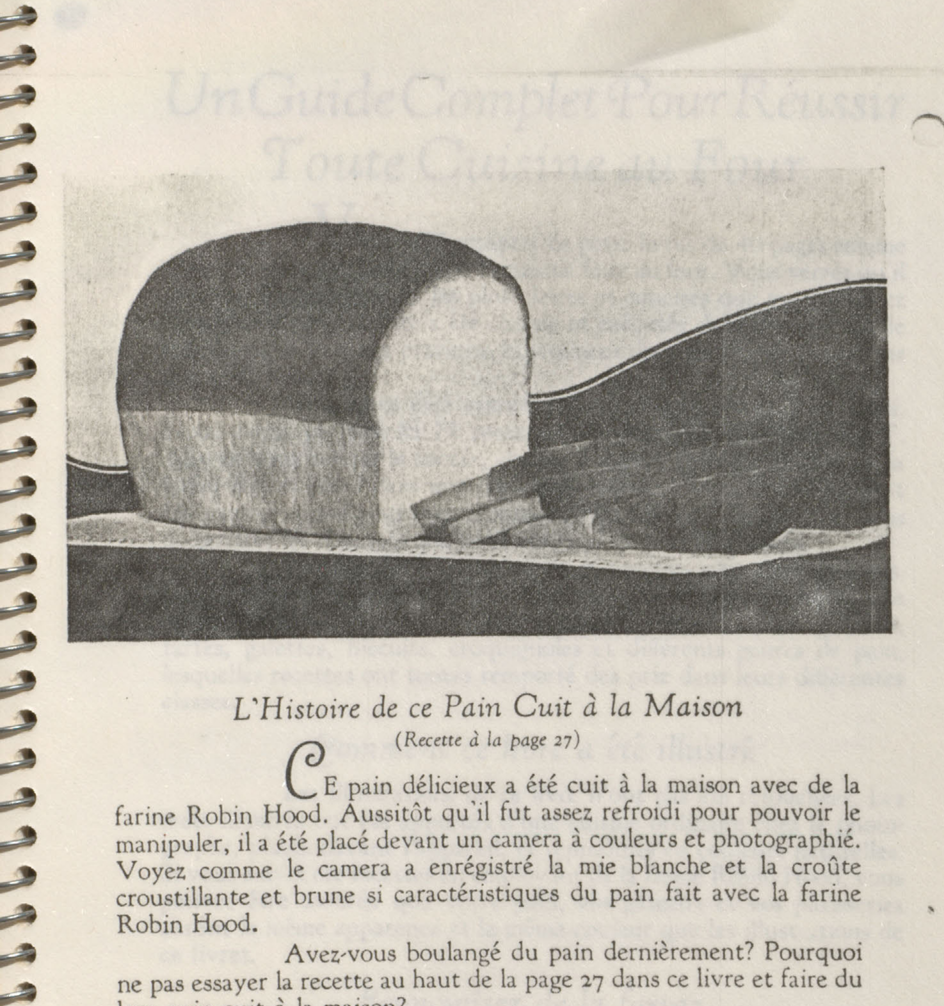
Chaque Recette

Préparée et Eprouvée

DANS UNE CUISINE

Sous la Surveillance de

Robin Hood Mills Limited



L'Histoire de ce Pain Cuit à la Maison

(*Recette à la page 27*)

CE pain délicieux a été cuit à la maison avec de la farine Robin Hood. Aussitôt qu'il fut assez refroidi pour pouvoir le manipuler, il a été placé devant un camera à couleurs et photographié. Voyez comme le camera a enrégistré la mie blanche et la croûte croustillante et brune si caractéristiques du pain fait avec la farine Robin Hood.

Avez-vous boulangé du pain dernièrement? Pourquoi ne pas essayer la recette au haut de la page 27 dans ce livre et faire du bon pain cuit à la maison?

Un Guide Complet Pour Réussir Toute Cuisine au Four

VEUILLEZ accepter ce petit livret de 40 pages comme un guide complet pour toute la cuisine faite au four. Vous verrez qu'il contient les instructions les plus claires et concises que vous puissiez trouver. Chaque recette a été choisie et exécutée dans une cuisine de famille, pour un usage pratique, exactement dans les mêmes conditions que chez vous.

Vous avez déjà essayé des recettes qui n'ont pas réussi. Nous avons préparé ici 77 recettes de choix qui REUSSIRONT. Afin de vous assurer le succès, chaque recette a été essayée avec de la farine Robin Hood dans une cuisine de famille. Les plats obtenus ont été photographiés pour vous montrer qu'avec ce livre de recettes, vous obtiendrez les résultats que vous désirez depuis si longtemps.

Le pain, les gâteaux et les pâtisseries sont tous classifiés. Ces recettes vous permettront de faire tous les plats pratiques que vous désirerez. Vous avez ici le meilleur choix de recettes pour gâteaux, tartes, galettes, biscuits, croquignoles et différents genres de pain, lesquelles recettes ont toutes remporté des prix dans leurs différentes classes.

Comment ce livre a été illustré

Les illustrations de ce livre n'ont pas été retouchées. Les mets illustrés ont été apportés d'une cuisine ordinaire chez le photographe, placés devant l'appareil, et reproduits en couleurs naturelles. Si vous suivez ces recettes en employant de la farine Robin Hood, vous pouvez être assurée que votre pain, vos gâteaux et vos pâtisseries auront la même apparence et la même couleur que les illustrations de ce livret.

Economisez de la farine

Si vous avez déjà employé la farine Robin Hood vous savez que c'est la plus économique sur le marché aujourd'hui. Des milliers de ménagères ont constaté qu'elle absorbe l'eau plus facilement et qu'avez un sac de cette farine on peut faire un plus grand nombre de pains, de meilleure qualité. Pour les gâteaux et les pâtisseries, il faut moins de farine Robin Hood, pour la même quantité de graisse, qûe pour toute autre farine que vous puissiez employer. Essayez ces recettes avec n'importe quelle farine ordinaire, ensuite avec la Robin Hood, et la qualité supérieure de cette dernière vous sera apparente.

Assurez-vous d'une Cuisson au Four Réussie

PREMIEREMENT: *En employant des ingrédients de marque et de première qualité.*

La farine est l'ingrédient le plus important pour tous les plats cuits au four, et sa qualité et son bon usage détermineront le succès de votre cuisine. La farine Robin Hood, grâce aux méthodes modernes, est une farine pour tout usage. Elle peut être employée pour n'importe quoi avec le même succès.

Vous remarquerez que toutes ces recettes mentionnent de la farine sassée. Ceci est très important tant au point de vue des résultats qu'au point vue de l'économie. Sassez votre farine une fois (ou mieux encore deux ou trois fois) *avant de la mesurer*. C'est ce que "3 tasses de farine sassée" veulent dire dans ces recettes. Vous pouvez sasser de nouveau la farine avec les autres ingrédients secs après avoir mesuré les quantités selon les instructions de la recette. Rappelez-vous que vous ne pouvez pas trop sasser votre farine. Il est facile de ne pas le faire suffisamment et ensuite se demander pourquoi "le gâteau n'est pas léger".

DEUXIEMEMENT: *En suivant exactement les recettes.*

N'OUBLIEZ PAS que pour toutes ces recettes il faut:

a. Sasser la farine au moins une fois *avant de la mesurer*.

b. Une *juste* quantité de *tous les ingrédients*.

c. *Une température correcte.*

Excepté pour le pain et les autres recettes où il est recommandé de bien mélanger et de battre, il vaut mieux mettre tous les ingrédients ensemble avec le moins de manipulation possible. Que tous vos ustensiles et vos ingrédients soient prêts avant de commencer votre recette. Suivez la recette à la lettre et vous serez récompensées par un plat de première qualité, dont vous serez fières.

Vous Aurez des Gâteaux très Légers

Veuillez noter que nous avons spécialement souligné l'importance *de sasser la farine deux ou trois fois avant de mesurer*, et vous serez bien récompensées pour les quelques minutes que vous emploierez à ce travail. La farine de qualité supérieure Robin Hood, bien sassée, vous permettra d'obtenir les plus légers et délicieux gâteaux que vous ayez jamais servis à votre table.

Les Gâteaux

DE BONS gâteaux sont la plus grande preuve d'une bonne farine pour tout usage. Ces recettes représentent les deux grandes classes de gâteaux, c'est-à-dire, les gâteaux éponges et les gâteaux au beurre. Ils sont indispensables et ont été soigneusement choisis pour répondre à toutes les demandes de la famille ordinaire. Voici l'ordre dans lequel il faut procéder pour faire tous ces gâteaux:

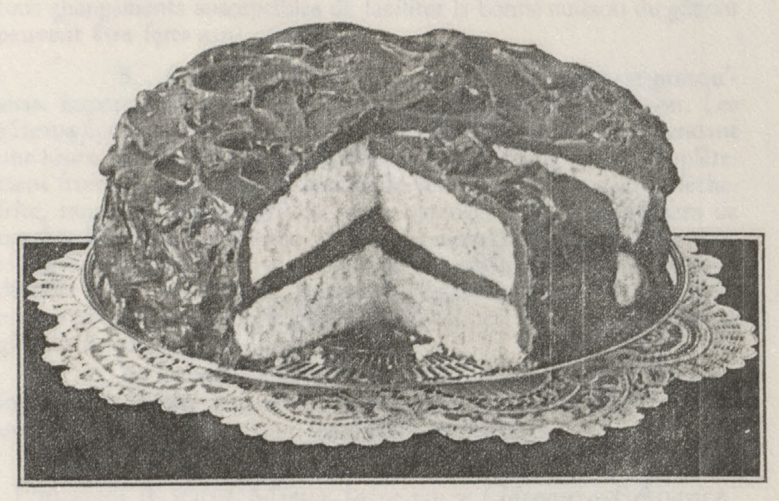
1. Que tous vos ingrédients et vos ustensiles soient prêts avant de commencer à confectionner le gâteau. N'employez que des ingrédients de première qualité, si vous désirez avoir un gâteau de première qualité. De la mauvaise farine gâtera un gâteau, et de la graisse de mauvaise qualité gâtera le meilleur des autres ingrédients. Et malgré tous les soins que vous prendrez à préparer et à faire cuire vous n'obtiendrez jamais rien de vraiment réussi.

2. Employez des *proportions justes* et des *tasses et cuillères de grandeur courante* pour mesurer les ingrédients. N'oubliez pas de *mesurer* les blancs d'œufs pour le Pain des Anges et pour les Gâteaux Soleil, car la grosseur des œufs varie. Soyez sûre de sasser votre farine, non seulement une fois, mais deux ou trois fois *avant* de la mesurer. Il est toujours bon de la sasser encore quelques fois, après l'avoir mesurée; et il est absolument nécessaire de le faire si cela est spécifié dans la recette.

3. Mélangez les ingrédients soigneusement. Procédez dans l'ordre donné et battez ou pliez vos pâtes *selon les instructions*. Rappelez-vous qu'il ne faut *pas* graisser les moules des Gâteaux Eponges. Les moules des galettes au Beurre devront être graissés avec de la graisse saupoudrée de farine à l'aide d'un morceau de papier de soie ou d'un pinceau réservé pour cela. Beaucoup de gens préfèrent garnir le fond de la lèchefrite ou des moules avec du papier ciré, ce qui leur permet d'en retirer leurs gâteaux plus facilement.

4. Pour votre cuisson au four, suivez, autant que possible, les températures données. Avec un four muni d'un thermomètre ou d'un contrôle à chaleur automatique, il est facile d'obtenir la température désirée. Mais l'on n'a pas toujours un fourneau aussi perfectionné et le tableau ci-dessous servira de guide pour ceux qui doivent deviner la température de leur four. Pour faciliter votre travail, toutes ces

Gâteaux



(Ce gâteau au chocolat fait avec la recette de gâteau blanc, page 5)

recettes ont été compilées en suivant ce tableau comparatif de température.

Four Lent - - - -	250° à 325°
Four Modéré - - -	325° à 375°
Four Chaud - - -	375° à 425°
Four Vif - - - -	425° à 475°
Four très Chaud - -	475° à 525°

Pour obtenir les meilleurs résultats, la durée de la cuisson au four devrait être divisée en quatre périodes:

Première période: La pâte commence à lever.

Deuxième période: La pâte continue à lever et *peut* commencer à dorer légèrement.

Troisième période: La pâte ne lève plus, mais continue à dorer.

Quatrième période: La cuisson au four est terminée. Cela est visible car le gâteau se détache d'habitude légèrement du moule sur les cotés.

La ménagère est au courant de plusieurs manières pour s'assurer si son gâteau est cuit à point. Une bonne manière est de piquer votre gâteau avec une broche reservée à cet effet, et si la pâte n'y adhère pas lorsque cette broche est retirée, votre gâteau est bien cuit.

Il est erroné de croire qu'on ne peut changer un gâteau de place, ou ouvrir la porte du four après qu'il y a été placé. On ne devrait rien toucher pendant les dix premières minutes, mais après, tous changements susceptibles de faciliter la bonne cuisson du gâteau peuvent être faits sans crainte.

5. Que faire du gâteau quand il sort du four est presqu'aussi important que le mélange des ingrédients et la cuisson. Les gâteaux éponges doivent être laissés dans les moules à l'envers pendant *une heure*. Ils ne doivent jamais être démoulés avant d'être complètement froids. Les gâteaux au beurre doivent aussi rester dans la lèchefrite, renversés sur un gril ou autre ustensile qui les empêchera de toucher la surface de la table pendant au moins cinq minutes. Ensuite, si cela est nécessaire, on peut employer une spatule ou un couteau pour décoller le gâteau du moule. Renversez le gâteau et laissez-le complètement refroidir avant de le glacer ou le couper. Ne glacez jamais un gâteau chaud.

En un mot, le gâteau parfait est une combinaison de bons ingrédients adroitement mélangés et cuits. Vous obtiendrez toujours un gâteau parfait en suivant *exactement* ces recettes.

Pourquoi il Vaut Mieux faire votre Gâteau à l'Avance

C'est un fait connu que tout ce qui est fait avec une bonne farine pour tout usage, se conserve *mieux* et ne rassit pas aussi vite que ce qui est fait avec une soi-disant farine à gâteaux et à pâtisseries.

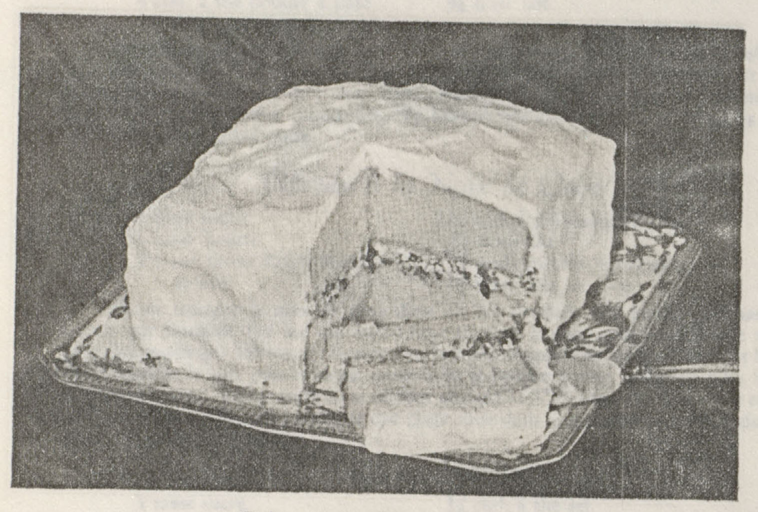
De nombreuses expériences dans une cuisine de famille ont démontré que les gâteaux faits avec de la farine Robin Hood sont *plus* légers et ont meilleure apparence et meilleur goût le *lendemain*—alors faites votre gâteau la veille d'une réception, avec la parfaite assurance qu'il sera non seulement bon, mais *meilleur* que si vous aviez été obligée de le faire à la dernière minute, en plus de tous vos autres préparatifs.

Gâteau Blanc

1 tasse de sucre	3 cuil. à thé poudre à pâte
½ tasse de graisse	3 blancs d'œufs
1 tasse de lait	½ cuil. à thé de sel
1¾ tasse farine Robin Hood sassée	1 cuil. à thé de vanille

Défaites la graisse et le sucre ensemble. Ajoutez alternativement le lait et la farine qui aura été sassée plusieurs fois avec la poudre à pâte et le sel. Ajoutez la vanille et mélangez bien. Versez, en pliant, les blancs d'œufs bien battus. Placez dans deux moules bien graissés et faites cuire pendant trente-cinq minutes dans un four chaud (375° F.)

Gâteaux



Gâteau Lady Baltimore

½ tasse de graisse
1 tasse de sucre
1 tasse d'eau froide
2¾ tasses farine Robin Hood sassée
5 cuil. à thé de poudre à pâte
6 blancs d'œufs bien battus
½ cuil. à thé d'essence vanille
¼ cuil. à thé d'essence d'amandes

Défaites la graisse. Ajoutez le sucre graduellement. Ajoutez un tiers de tasse d'eau froide, ensuite une tasse de farine, puis battez bien. Ajoutez un autre tiers de tasse d'eau froide, et une seconde tasse de farine en battant bien. Ajoutez le reste de l'eau et l'autre trois quarts de tasse de farine qui aura été bien sassée avec la poudre à pâte. Mélangez-y les blancs d'œufs et l'extrait d'amandes et de vanille, et faites cuire dans deux moules, carrés de préférence, dans un four modéré (350° F.) pendant quinze minutes, ensuite augmentez la chaleur à 375° F. pour un autre quinze minutes.

Pour le crèmage et le glaçage, servez-vous de la recette "sept minutes". Ajoutez à une moitié de cette recette de glaçage, ½ tasse de noix hachées, des noix pécans de préférence, ½ tasse de raisins secs hachés. Etendez ce mélange entre les étages du gâteau, et glacez avec l'autre moitié du glaçage. Décorez avec des noix.

Gâteau à la Crème Sure

2 œufs (placez vos œufs dans une tasse et remplissez cette tasse de crème sure)
1 tasse de sucre
1¼ tasse de farine Robin Hood sassée
1 cuil. à thé poudre à pâte
½ cuil. à thé soda
1 cuil. à thé de vanille
⅛ cuil. à thé de sel

Mettez les œufs, la crème sure et le sucre dans un bol, et battez le tout avec une batteuse à roulettes, jusqu'à ce que le mélange soit très léger. Ajoutez la vanille. Ajoutez la farine qui aura été sassée avec la poudre à pâte et le soda. Faites cuire dans un four chaud (375° F.)

Gâteau Lord Baltimore

¾ tasse beurre
1 tasse sucre
2 tasses Farine Robin Hood sassée
4 cuil. à thé poudre à pâte
1 cuil. à soupe jus de citron
½ cuil. à thé essence de citron
⅛ cuil. à thé sel
8 jaunes d'œufs (battus jusqu'à ce qu'ils soient crêmeux et jaunâtres)
¾ tasse lait.

Défaites le beurre, ajoutez le sucre et mélangez bien jusqu'à ce que le mélange devienne bien léger. Ajoutez les jaunes d'œufs et battez bien. Ajoutez le lait et la farine, l'essence et le jus de citron. Faites cuire en deux parties pendant 40 minutes dans un four modérément chaud (350°F). Mettez une crême à l'orange entre les rangs et couvrez d'une glace cuite.

Gâteau à la Noix de Coco

1 tasse sucre
½ tasse beurre
2 tasses farine Robin Hood sassée
2½ cuil. à thé poudre à pâte
¾ tasse lait
3 œufs (battus séparément)
½ tasse noix de coco.

Faites tremper la noix de coco dans du lait pendant une heure, puis asséchez autant que possible. (Le lait qui sert à faire tremper le coco peut ensuite être utilisé pour des poudings). Défaites le beurre avec le sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs et battez bien. Ajoutez le lait, puis la farine sassée avec la poudre à pâte, mélangez-y les blancs d'œufs et le coco. Faites cuire dans un four chaud (375°F). On peut faire cuire en une ou deux parties. On peut employer une glace cuite dans laquelle on aura battu du coco pour assembler le gâteau.

Gâteau Emietté

1 tasse sucre
1½ tasse farine Robin Hood sassée
2 cuil. à soupe graisse
¼ cuil. à thé sel
½ cuil. à thé clou de girofle
1 cuil. à thé cannelle
1 cuil. à thé poudre à pâte

Frottez ensemble tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils s'émiettent et qu'ils soient bien mélangés. Mettez de côté ½ tasse de ces miettes pour être mises sur le gâteau et ajoutez au reste 1 tasse de lait sûr, ½ cuil. à thé de soda et 1 tasse de raisins. Placez dans une lèchefrite en long, à peu près un pouce de profondeur. Saupoudrez dessus les miettes que vous avez mises de côté. Faites cuire pendant 50 minutes dans un four modérément chaud (350°F). Ce gâteau est bon chaud ou froid.

Gâteau aux Fruits ordinaire

2 tasses sucre
1 tasse beurre
1 tasse lait sûr
1 cuil. à thé soda
2½ tasses farine Robin Hood sassée
1 cuil. à thé cannelle
½ cuil. à thé clou de girofle
¼ cuil. à thé sel
1 lb. raisins
1 tasse noix hachées (peuvent être omises ou la quantité réduite)
½ tasse citron coupé

Défaites le beurre et le sucre et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient bien légers. Ajoutez les œufs bien battus, ensuite le lait et la farine, dans laquelle vous aurez bien sassé le sel, les épices et le soda; ajoutez les fruits en dernier lieu. Faites cuire dans une tôle à pain pendant une heure et quinze minutes dans un four modéré (350°F).

Gâteaux

Gâteau Eponge aux Jaunes d'Oeufs

½ tasse jaunes d'œufs (environ 7)
½ tasse eau froide
1 cuil. à soupe jus de citron
½ cuil. à thé écorce râpée
1 tasse sucre
1¼ tasses farine Robin Hood sassée
2½ cuil. à thé poudre à pâte
¼ cuil. à thé sel

Sassez trois fois les ingrédients secs (farine, poudre à pâte et sel). Battez les jaunes avec un batteur rotatoire jusqu'à ce qu'ils soient épais et de couleur citron (5 minutes). Ajoutez l'eau et continuez de battre encore 2 minutes. Ajoutez le jus et l'écorce de citron. Sassez le sucre dans ce mélange et battez encore 5 minutes. Sassez la farine et mêlez graduellement avec le mélange d'œufs. Faites cuire dans une tôle en long non graissée pendant 50 minutes dans un four modérément chaud (350° F). Renversez la tôle et laissez refroidir le gâteau. Glacez ou non suivant le goût. Une glace à l'orange s'adapte très bien à ce gâteau.

Les blancs d'œufs peuvent se conserver pendant 2 jours s'ils sont déposés dans une jarre Mason très propre, que l'on aura soin de tenir bien fermée et que l'on déposera dans la glacière.

Gâteau aux Bananes

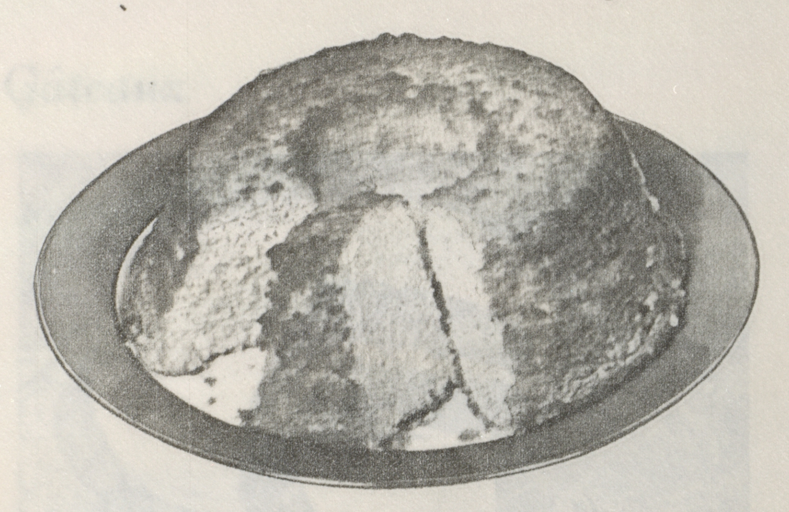
1 tasse bananes tranchées. N'emplissez pas trop pleine et soyez certaine que la banane est mûre
1⅓ tasse sucre
½ tasse graisse
2 jaunes d'œufs
1 tasse lait sûr
2 tasses farine Robin Hood sassée
½ cuil. à thé soda
¼ cuil. à thé sel
1 cuil. à thé poudre à pâte

Défaites la graisse et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez les bananes et battez bien. Ajoutez les jaunes d'œufs bien battus, puis le lait sûr et les ingrédients secs sassés. Faites cuire en un seul moule ou en deux parties pendant 35 minutes dans un four modérément chaud (350° F). Ce gâteau se conserve bien frais. Glacez avec une glace cuite faite avec les deux blancs d'œufs.

Gâteau aux Confitures

1 tasse sucre
¾ tasse beurre
2 œufs
¾ tasse lait sûr ou lait de beurre
1 tasse confitures (mûres ou fraises)
2 tasses farine Robin Hood sassés
½ cuil. à thé soda
1 cuil. à thé poudre à pâte
½ cuil. à thé sel
½ cuil. à thé cannelle
¼ cuil. à thé piment
⅛ cuil. à thé clous
} Si on emploie des confitures aux mûres.
N'employez pas d'épices avec les confitures aux fraises.

Défaites le beurre. Ajoutez le sucre et battez jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez les jaunes d'œufs et battez bien. Tamisez tous les ingrédients secs ensemble. Ajoutez le lait sûr, puis la farine. Ensuite mêlez avec les confitures et les blancs d'œufs durs. Faites cuire dans une lèchefrite dans un four modérément chaud (350° F) jusqu'à ce qu'il soit bien levé; puis augmentez la chaleur (jusqu'à 375° F) pour finir de cuire. Recouvrez d'une glace cuite ou servez avec de la crème fouettée.



Gâteau Soleil

1 tasse de blancs d'œufs
1½ tasse de sucre
½ tasse de jaunes d'œufs
¼ cuil. à thé essence de citron
Quelques gouttes d'essence d'orange
1 tasse de farine Robin Hood sassée deux fois avant d'être mesurée
1 cuil. à thé de crème de tartre

Battez les blancs d'œufs en neige. Versez le sucre graduellement, ensuite les jaunes d'œufs battus couleur jaune citron. Ajoutez les essences de citron et d'orange et deux cuillèrées à soupe d'eau froide. Versez-y la farine et la crème de tartre. Placez dans un moule à tuyau et faites cuire pendant une heure et quart, dans un four modéré (350°F.) Glacez avec une tasse de sucre en poudre qui aura été humecté avec une cuillèrée à soupe de crème chaude, et aromatisez avec deux gouttes de jus d'orange.

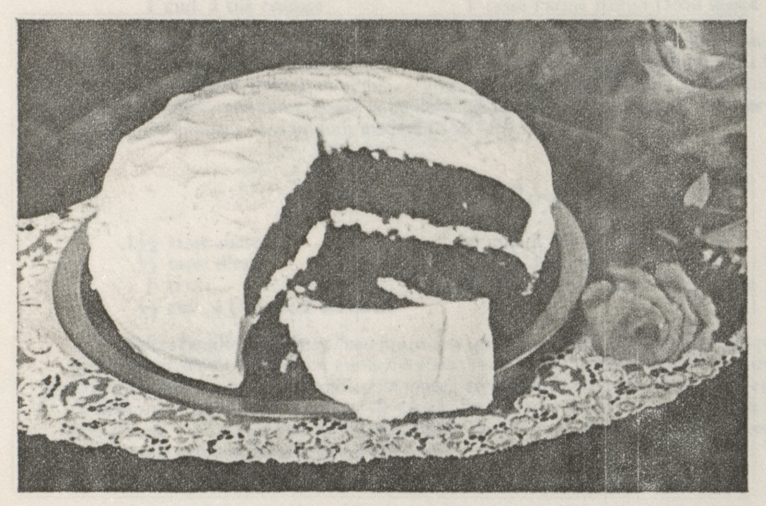
Pain des Anges Robin Hood

(Ce gâteau est illustré sur le couvert)

1¼ tasse de blancs d'œufs. Les œufs doivent être très froids
1¼ cuil. à thé de crème de tartre
¼ cuil. à thé de sel
1½ tasse de sucre granulé
2 cuil. à soupe d'eau froide
1 cuil. à thé d'essence, une combinaison à parties égales de citron, vanille et amandes, est très bonne
1 tasse de farine Robin Hood sassée deux fois avant d'être mesurée

Battez les blancs d'œufs avec une cuillère à fouetter, et quand ils seront mousseux, ajoutez la crème de tartre et le sel. Continuez à battre jusqu'à ce que les blancs restent en pointes. Ajoutez doucement, toujours en battant, une tasse de sucre qui aura été sassé deux fois. Versez l'essence et deux cuillèrées à soupe d'eau froide. Versez la farine qui aura été sassée quatre fois avec la demi-tasse de sucre qui reste. Versez dans un moule sec et non graissé, et faites cuire pendant 55 à 60 minutes dans un four lent (325° F.). Renversez le moule jusqu'à ce que le gâteau soit complètement froid. Démoulez le gâteau et couvrez-le d'un plat en grès ou d'une grande lèchefrite pendant douze heures.

Gâteaux



Pain du Diable

2 tasses cassonade, roulez la pour qu'il n'y ait pas de morceaux.
½ tasse de beurre
½ tasse de lait sur
2 tasses de farine Robin Hood sassée deux fois avant d'être mesurée
2 œufs battus séparément
1 carré de chocolat
6 cuil. à soupe d'eau bouillante
1 cuil. à thé de soda
½ cuil. à thé de vanille
½ cuil. à thé de poudre à pâte.

Sassez la farine, la poudre à pâte et le soda trois fois. Défaites le beurre, ajoutez le sucre et brassez jusquà ce que cela devienne crèmeux. Ajoutez les jaunes d'œufs, et battez bien. Versez tour à tour le lait et la farine en remuant toujours. Ajoutez la vanille et le chocolat qui aura été fondu dans de l'eau bouillante, et refroidi. Versez les blancs d'œufs. Faites cuire en deux parties dans un four modéré (350° F.) pendant quinze minutes. Ensuite augmentez la chaleur (à 475° F.) pendant dix autres minutes.

Pain des Anges au Chocolat

1½ tasse de blancs d'œufs
½ cuil. à thé de crème de tartre
¼ cuil. à thé de sel
2 tasses de sucre
½ tasse de cacao
1 cuil. à thé de vanille
1 tasse de farine Robin Hood sassée

Sassez la farine trois fois avant de la mesurer.

Sassez le sucre et le cacao ensemble quatre fois.

Battez les œufs en neige. Quand ils deviennent mousseux ajoutez la crème de tartre et le sel. Ajoutez ensuite, très doucement, le mélange de sucre et de cacao, et battez bien. Quand le sucre est versé battez bien jusqu'à ce que le tout reluise. Ensuite ajoutez une cuillèrée à soupe d'eau froide, à laquelle vous aurez ajouté la vanille. Versez la farine très doucement. Mettez dans un moule pour Pain des Anges et faites cuire pendant une heure et quinze minutes dans unfour lent (325° F.). Renversez le moule jusqu'à ce que le gâteau soit froid.

Gâteau Eponge

2 œufs
¼ cuil. à thé sel
1 tasse sucre
1 cuil. à thé essence
1 cuil. à thé poudre à pâte
½ tasse lait
1 cuil. à soupe beurre
1 tasse Farine Robin Hood sassée

Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient très légers et ajoutez le sel, le sucre et l'essence. Soyez sûre de sasser la farine une fois avant de la mesurer. Ajoutez la farine et la poudre à pâte sassées ensemble. Versez en remuant légèrement le lait qui sera chaud et auquel vous aurez ajouté la cuillérée de beurre. Mélangez bien et faites cuire pendant 30 minutes dans un four modéré (350° F.)

Gâteau Eponge Royal

1½ tasse sucre
½ tasse d'eau
6 œufs
½ cuil. à thé crème de tartre
½ cuil. à thé essence de citron
½ cuil. à thé essence d'amande
1 tasse farine Robin Hood sassée

Faites bouillir le sucre et l'eau jusqu'à ce qu'ils fassent un fil d'environ trois pouces de longueur. Faites couler en mince filet sur les blancs d'œufs battus et continuez à battre jusqu'à ce que cela refroidisse. Ajoutez, en remuant, les jaunes d'œufs et l'essence et versez-y la farine avec la crème de tartre. Faites cuire au four dans un moule rond, non-graissé, qui aura environ 10 pouces de diamètre et 4 de profondeur, pendant environ une heure et 20 minutes, à une température de 325° F.

Gâteaux aux Fruits des Fêtes

1 lb. beurre
1 lb. sucre
1 lb. farine Robin Hood sassée
12 œufs
1 chopine jus de raisin (ou cognac)
4 lbs. raisins secs
4 lbs. raisins de Corinthe
½ lb. citron
½ lb. d'écorce d'orange confite
½ lb. d'écorce de citron confite
1 lb. d'amandes
1 chopine de mélasse douce
1 cuil. à dessert de cannelle
1 cuil. à dessert de macis
2 muscades râpées
1 cuil. à dessert de clou de girofle
½ cuil. à thé soda

Défaites le beurre et ajoutez le sucre, ensuite les jaunes d'œufs et battez bien le tout ensemble. Ajoutez les épices, la mélasse, le jus de raisin et un tiers de la farine. Ajoutez les fruits saupoudrés de farine. Ajoutez les blancs d'œufs battus en neige, le reste de la farine et la muscade. En dernier lieu, ajoutez le soda dissous dans une cuillérée à soupe d'eau bouillante. Faites cuire dans un four chaud (375° F.) pendant trois heures.

NOTE: Le gâteau aux fruits est un dessert pour le temps des fêtes et devrait être fait *longtemps d'avance. On doit le mettre dans un pot de grès pour vieillir.* Avec la recette ci-dessus vous pouvez faire quatre gâteaux d'une grosseur moyenne. Vous pouvez faire n'importe quelle quantité désirée, sans changer de recette excepté la division exacte des ingrédients. Des gâteaux aux fruits bien empaquetés font des cadeaux de Noël très acceptables.

Gâteau Eponge

2 œufs
¼ cuil. à thé sel
1 tasse sucre
1 cuil. à thé essence
1 cuil. à thé poudre à pâte
½ tasse lait
1 cuil. à soupe beurre
1 tasse Farine Robin Hood sassée

Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient très légers et ajoutez le sel, le sucre et l'essence. Soyez sûre de sasser la farine une fois avant de la mesurer. Ajoutez la farine et la poudre à pâte sassées ensemble. Versez en remuant légèrement le lait qui sera chaud et auquel vous aurez ajouté la cuillèrée de beurre. Mélangez bien et faites cuire pendant 30 minutes dans un four modéré (350° F.)

Gâteau Eponge Royal

1½ tasse sucre
½ tasse d'eau
6 œufs
½ cuil. à thé crème de tartre
½ cuil. à thé essence de citron
½ cuil. à thé essence d'amande
1 tasse farine Robin Hood sassée

Faites bouillir le sucre et l'eau jusqu'à ce qu'ils fassent un fil d'environ trois pouces de longueur. Faites couler en mince filet sur les blancs d'œufs battus et continuez à battre jusqu'à ce que cela refroidisse. Ajoutez, en remuant, les jaunes d'œufs et l'essence et versez-y la farine avec la crème de tartre. Faites cuire au four dans un moule rond, non-graissé, qui aura environ 10 pouces de diamètre et 4 de profondeur, pendant environ une heure et 20 minutes, à une température de 325° F.

Gâteaux aux Fruits des Fêtes

1 lb. beurre
1 lb. sucre
1 lb. farine Robin Hood sassée
12 œufs
1 chopine jus de raisin (ou cognac)
4 lbs. raisins secs
4 lbs. raisins de Corinthe
½ lb. citron
½ lb. d'écorce d'orange confite
½ lb. d'écorce de citron confite
1 lb. d'amandes
1 chopine de mélasse douce
1 cuil. à dessert de cannelle
1 cuil. à dessert de macis
2 muscades râpées
1 cuil. à dessert de clou de girofle
½ cuil. à thé soda

Défaites le beurre et ajoutez le sucre, ensuite les jaunes d'œufs et battez bien le tout ensemble. Ajoutez les épices, la mélasse, le jus de raisin et un tiers de la farine. Ajoutez les fruits saupoudrés de farine. Ajoutez les blancs d'œufs battus en neige, le reste de la farine et la muscade. En dernier lieu, ajoutez le soda dissous dans une cuillèrée à soupe d'eau bouillante. Faites cuire dans un four chaud (375° F.) pendant trois heures.

NOTE: Le gâteau aux fruits est un dessert pour le temps des fêtes et devrait être fait *longtemps d'avance. On doit le mettre dans un pot de grès pour vieillir.* Avec la recette ci-dessus vous pouvez faire quatre gâteaux d'une grosseur moyenne. Vous pouvez faire n'importe quelle quantité désirée, sans changer de recette excepté la division exacte des ingrédients. Des gâteaux aux fruits bien empaquetés font des cadeaux de Noël très acceptables.

Gâteaux

Recettes pour Glacer les Gâteaux

Glace pour Pain des Anges au Chocolat

1½ tasse sucre
1 tasse de crème
2 carrés de chocolat
1 cuil. à thé de vanille

Faites cuire jusqu'à ce que vous puissiez former une boule molle dans de l'eau froide. Faites refroidir dans une casserole d'eau froide et battez pendant 20 minutes.

Glace à la Cassonade

¾ tasse cassonade
½ tasse de sucre blanc
1 œuf légèrement battu
3 cuil. à soupe de crème

Mélangez le tout et faites bouillir jusqu'à ce que vous puissiez former une boule molle dans de l'eau. Battez jusqu'à ce que le mélange soit assez crèmeux pour bien s'étendre.

Glace de Sept Minutes

4 cuil. à soupe d'eau
1 tasse de sucre
1 blanc d'œuf

Mettez tous les ingrédients dans un bain-marie, en-dessous duquel l'eau est bouillante. Commencez immédiatement à fouetter avec une batteuse à roulette et continuez à battre pendant sept minutes. Retirez du feu et fouettez pour quelques minutes encore. Arômatisez au goût.

Variation: Ajoutez douze morceaux de guimauve (marshmallow) quand vous retirez le glaçage du feu et fouettez jusqu'à ce que la guimauve soit dissoute. Cela donnera un effet neigeux.

Glace à l'Oeuf au Chocolat

2 jaunes d'œufs battus dans une tasse avec une fourchette.
Remplissez la moitié de la tasse de lait
1½ tasse de sucre
1 carré de chocolat après que le mélange commence à bouillir.

Faites bouillir juste 7 minutes. Fouettez jusqu'à ce que cela soit épais.

Glace au Chocolat

4 cuil. à soupe de crème
1 œuf entier, battu
⅛ cuil. à thé de sel
1 cuil. à thé de vanille

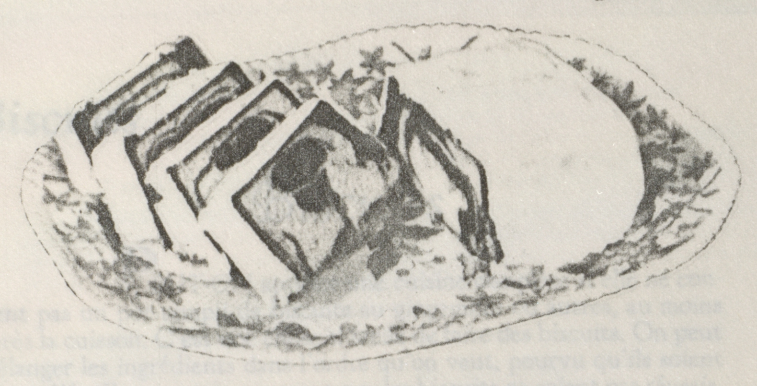
Versez sur ceci deux carrés de chocolat fondu chaud et ajoutez suffisamment de sucre en poudre pour que le mélange s'étende bien.

Cette glace est surtout bonne pour les petits gâteaux.

Remplissage à l'Orange

1 tasse sucre
2½ cuil. à soupe farine Robin Hood.
Ecorce râpée d'une orange.
¼ tasse jus d'orange
½ cuil. à soupe jus de citron
1 œuf légèrement battu

Mélangez les ingrédients dans l'ordre donné. Faites cuire dans un bain-marie pendant 10 minutes. Refroidissez un peu et employez.



Gâteau Marbré

¼ tasse de beurre
¾ tasse de sucre
2 œufs
½ cuil. à thé de vanille
1⅜ tasse de farine Robin Hood sassée
3 cuil. à thé de poudre à pâte
¼ cuil. à thé de sel
⅝ tasse de lait

Défaites la graisse, ajoutez le sucre et battez dans les œufs. Ajoutez l'essence. Cela doit faire une crème très lisse. Mélangez et sassez la farine, la poudre à pâte et le sel, et ajoutez alternativement avec le lait au premier mélange, en commençant par la farine. A une moitié de ce mélange ajoutez:

AVEC DES EPICES

3 cuil. à soupe melasse
¼ cuil. à thé de chaque de clous de girofle, épices assorties et cannelle

AVEC DU CHOCOLAT

1½ carré chocolat Baker fondu
¼ tasse lait
¼ cuil. à thé soda

Versez alternativement une cuillèrée de pâte brune et une de pâte claire, dans un moule à pain, graissé et fariné. Faites cuire pendant quarante minutes dans un four modéré (350° F.)

Petits Gâteaux aux Epices

⅓ tasse de graisse
1 tasse de sucre
1 œuf
1 cuil. à thé de soda
2 tasses de farine Robin Hood sassée
1 tasse de lait sur
½ cuil. à thé clou de girofle
1 cuil. à thé de cannelle

Défaites la graisse. Ajoutez le sucre graduellement en battant le mélange avec une cuillère. Quand il sera léger et crèmeux, ajoutez le jaune d'œuf, qui aura été bien battu, jusqu'à ce qu'il soit de couleur jaune pâle. Sassez la farine, le soda et les épices ensemble, et ajoutez-les tour à tour avec le lait. Versez-y en pliant le blanc d'œuf bien battu en neige. Faites cuire dans de petits moules huilés dans un four chaud (375°F.) pendant vingt minutes.

Gâteau de tous les Jours

¼ tasse de beurre
1 tasse de sucre
⅔ tasse de lait
1 œuf (non battu)
½ cuil. à thé de vanille
1½ tasse de farine Robin Hood sassée
2½ cuil. à thé de poudre à pâte

Mélangez vite après avoir légèrement défait le beurre avec le sucre. Faites cuire dans un four modéré (350° F.) pendant quinze minutes, ensuite augmentez la chaleur (à 375° F.) pendant encore 15 minutes.

Biscuits

PEUT-ON appeler une cuisine complète si elle ne contient pas un pot rempli de biscuits au gingembre ou autres, au moins après la cuisson. C'est une chose si facile de faire des biscuits. On peut mélanger les ingrédients dans l'ordre qu'on veut, pourvu qu'ils soient bien mêlés. Il arrive très rarement que les biscuits ne soient pas réussis. Ils sont en effet les piliers de la famille des aliments cuits au four.

Biscuits Tranchés au Chocolat

1 tasse cassonade
1 tasse sucre granulé
1 tasse graisse
1 cuil. à thé cannelle
1 cuil. à thé sel
½ tasse lait doux
1 cuil. à thé soda, dissout dans un peu d'eau
1½ tasse d'amandes
2 carrés chocolat non sucré
4¼ tasses farine Robin Hood sassée

Mélangez bien tous les ingrédients. Mettez les amandes en dernier. Faites blanchir les amandes et ajoutez-les ensuite entières à la pâte. Pétrissez la pâte comme de la pâte à pain. Formez en petits pains oblongs, et mettez dans la glacière pour la nuit. Le lendemain coupez avec un couteau tranchant et faites cuire dans un four chaud (400° F.) Coupez les tranches aussi minces que possible, car elles lèveront légèrement au four.

Biscuits à la Cassonade

2 tasses de cassonade
1½ tasse de graisse (¾ beurre ¾ graisse)
3 œufs
½ tasse d'amandes hachées
1 cuil. à thé de cannelle
4¼ tasses farine Robin Hood sassée
2 cuil. à thé soda
¼ cuil. à thé sel

Mélangez rapidement après avoir légèrement défait le beurre et le sucre. Faites deux rouleaux, et placez dans une glacière, pour la nuit. Le lendemain tranchez et faites cuire dans un four chaud (400° F.) pendant dix minutes.

Biscuits à la Crème Sure

2 tasses de sucre
3 œufs
1 cuil. à thé de soda
½ tasse de beurre et ½ tasse de graisse
1 tasse de crème sure
2 cuil. à thé poudre à pâte
4 tasses farine Robin Hood sassée

Mélangez le sucre et la graisse, ajoutez les œufs, ensuite le soda, la poudre à pâte et la crème. Ajoutez quatre tasses de farine. Arômatisez à la vanille ou au citron. Roulez la pâte bien mince et coupez en biscuits. Faites cuire dans un four chaud (425°F.) pendant dix minutes.

Biscuits aux Fruits

½ tasse graisse
1 tasse sucre
1 cuil. à thé d'écorce d'orange râpée
2 œufs bien battus
2 cuil. à soupe de jus d'orange
1 tasse de raisins hachés
2 tasses de farine Robin Hood sassée
2 cuil. à thé poudre à pâte
¼ cuil. à thé sel

Défaites le sucre et la graisse, et ajoutez l'écorce d'orange. Mélangez bien, ajoutez les œufs, le jus d'orange et les raisins. Sassez les ingrédients secs ensemble avant de les ajouter à la pâte. Roulez bien mince et tranchez avec un couteau. Placez sur une tôle graissée et faites cuire dans un four chaud (375° F.)

Biscuits Frigidaire

½ tasse sucre blanc
½ tasse cassonade
1 tasse beurre
1 œuf non battu
2½ tasses farine Robin Hood sassée
½ cuil. à thé soda
½ cuil. à thé cannelle
⅛ cuil. à thé sel
½ tasse noix hachées

Mélangez, pétrissez et mettez en rouleaux à peu près de la grosseur d'un verre à eau. Laissez dans la glacière pour la nuit. Coupez en tranches aussi minces que possible et faites cuire dans un four chaud (375° F.)

Biscuits au Gingembre

1 tasse mélasse
1 cuil. à thé soda
½ tasse sucre
½ tasse beurre
1 cuil. à soupe gingembre
3 tasses farine Robin Hood sassée

Sassez la farine avec le soda. Mélangez tous les ingrédients et pétrissez. Placez la pâte dans la glacière pour la nuit. Roulez mince et faites cuire dans un four chaud (375° F.)

Biscuits aux Oranges

½ tasse graisse
1 tasse sucre
Ecorce d'orange
¼ tasse jus d'orange
3 tasses farine Robin Hood sassée
4 cuil. à thé poudre à pâte

Mélangez dans l'ordre indiqué, roulez bien mince et coupez. Faites cuire sur une tôle graissée dans un four chaud (375° F.).

Petits Fours au Gingembre

½ tasse de graisse
1 tasse de cassonade
1 œuf (gros)
1⅛ tasse lait sur
1 tasse mélasse
4 tasses farine Robin Hood sassée
1 cuil. à soupe gingembre
1 cuil. à thé sel
1 cuil. à thé soda
⅛ cuil. à thé cannelle

Mélangez dans l'ordre indiqué, jusqu'à ce que la pâte soit passablement épaisse. Versez par cuillérée à thé sur une tôle graissée, à deux pouces de distance. Faites cuire dans un four chaud pendant 12 minutes (400° F.). Cette recette fera quatre douzaines de ces petits gâteaux.

Tartes

TOUT le monde aime les tartes quand la pâte est croustillante. De bons ingrédients, bien mélangés et bien cuits vous assureront de bons résultats. La recette suivante pour la pâte de tarte souligne les points importants qu'il ne faut jamais oublier.

Pâte de Tarte

1½ tasse farine Robin Hood sassée
½ tasse graisse
½ cuil. à thé sel
¼ tasse eau froide

Mélangez vite et légèrement la farine et la graisse avec une cuillère à pâte ou les doigts. Ajoutez l'eau en arrosant quelques gouttes sur la surface du mélange de farine et de graisse, puis brassez à l'aide d'une fourchette que vous ferez passer au fond du bol et ramènerez doucement à travers la pâte. Continuez à ajouter de l'eau sur les parties qui ne sont pas humides. Pressez doucement les particules humides ensemble pour voir si elles collent ensemble, si non ajoutez quelques gouttes d'eau. Quand elles collent bien ensemble, abattez en forme de grosse roulette, mais ne pétrissez pas. Roulez sur une planche à pain, légèrement saupoudrée de farine et placez dans des assiettes à tarte.

La graisse doit être très froide et mélangée jusqu'à ce qu'elle soit en grains et que les grains soient simplement saupoudrés de farine. L'eau doit aussi être très froide. L'adresse et la rapidité pour manier la pâte sont nécessaires pour une pâte croustillante.

Meringue pour Tarte

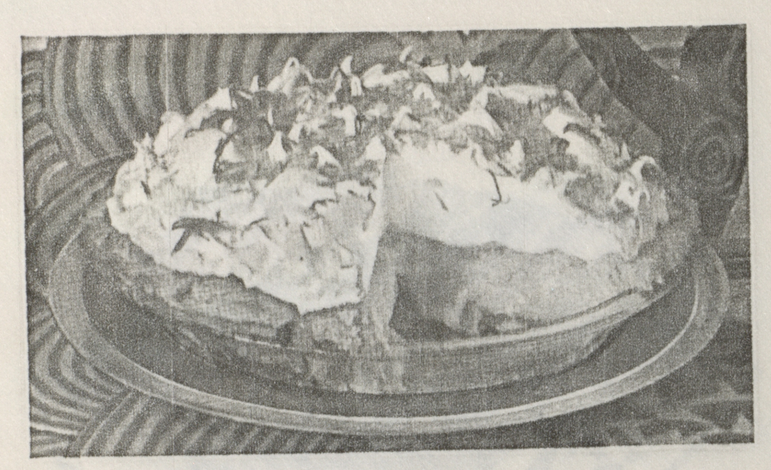
1 blanc d'œuf
3 cuil. à soupe de sucre granulé (mesure rase)

Battez le blanc d'œuf en neige et ajoutez le sucre, une cuillèrée à la fois, en battant bien après chaque cuillèrée. Battez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous et la meringue très consistente. Etendez sur la tarte en ayant soin de voir que la meringue touche les bords de la tarte. Faites cuire dans un four lent (300° F.), pendant 15 minutes, puis fermez la chaleur et ouvrez la porte du four. Laissez la tarte dans le four qui se refroidit pendant environ 15 minutes. Quand vous la retirez du four ayez soin de la placer dans un endroit à l'abri des courants d'air. Coupez avec un couteau trempé dans de l'eau chaude.

Remplissage pour Tarte à l'Emincé (Mince Meat)

1 lb. bœuf haché après avoir été cuit
1 lb. raisins sans pépins
1 lb. raisins de Corinthe
¼ lb. cédrat, haché fin
1½ tasse sucre
3 tasses cidre
¾ cuil. à thé quatre épices
1¼ cuil. à thé cannelle
½ cuil. à thé clou de girofle
½ cuil. à thé muscade
2 cuil. à soupe sel
2 cuil. à soupe vinaigre
2 lb. pommes hachées
Croute de tarte Robin Hood

Versez le cidre sur les fruits et laissez reposer plusieurs heures afin de tremper. Ajoutez les autres ingrédients et laissez mijoter jusqu'à ce que cela épaississe. Cette recette fait quatre pintes et quart.



Tarte Meringue à la Noix de Coco

1½ tasse noix de coco
1 chopine lait
1 cuil. à soupe beurre fondu
½ tasse sucre
1 cuil. à thé sel
1 cuil. à soupe essence de vanille
3 œufs

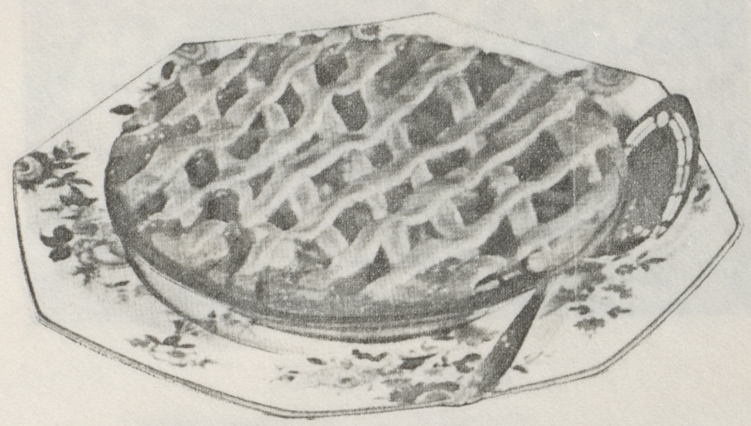
Séparez les œufs et battez les jaunes jusqu'à ce qu'ils soient épais; ajoutez le sucre petit à petit et battez jusqu'à ce que le tout soit de couleur jaune citron. Ajoutez le beurre. Versez, en remuant, le lait, le sel et une tasse de noix de coco et ajoutez l'essence. Versez dans une assiette à tarte creuse garnie de croûte à tarte, et faites cuire dans un four chaud (400° F.) pendant 10 minutes. Diminuez la chaleur à 325° et faites cuire jusqu'à ce que le couteau en ressorte net. Retirez du four et pendant que la tarte refroidit, battez 3 blancs d'œufs en neige et ajoutez 6 cuillèrées à soupe de sucre. Etendez sur la tarte et saupoudrez avec le restant de la noix de coco. Mettez dans un four lent (320° F.) pendant 15 minutes. On obtient de meilleurs résultats avec un four électrique si le ventilateur est fermé pendant que la meringue est au four.

Tarte aux Citrons (Avec Meringue)

3 cuil. à soupe d'amidon (cornstarch)
2 cuil. à soupe farine Robin Hood sassée
1 tasse sucre
½ tasse eau froide
3 œufs
2 tasses eau bouillante
1 cuil. à soupe beurre
¼ tasse jus de citron
1 cuil. à thé écorce de citron râpée
¼ cuil. à thé sel
Faites cuire une croûte de tarte avec bords montants

Mélangez l'amidon, la farine, le sucre et l'eau froide. Ajoutez les jaunes d'œufs légèrement battus, ensuite l'eau bouillante. Faites cuire pendant 10 minutes au bain-marie et ajoutez le reste des ingrédients. Ajoutez le beurre au moment de retirer le mélange du feu. Laissez refroidir. Placez dans une croûte de tarte cuite. Couvrez d'une meringue faite des 3 blancs d'œufs en neige et de six cuillèrées à soupe rases de sucre et aromatisez de quelques gouttes de jus de citron. Faites cuire dans un four lent (300° F.). Ceci fait une tarte épaisse.

Tartes



Tarte aux Canneberges

1 tasse sucre
½ tasse eau
2 tasses canneberges
2 cuil. à soupe de farine Robin Hood sassée
1 cuil. à soupe beurre
2 œufs
½ cuil. à thé jus de citron

Faites bouillir l'eau et le sucre. Ajoutez les canneberges et faites cuire jusqu'à ce qu'elles éclatent toutes. Ajoutez la farine et le beurre. Faites cuire pendant cinq minutes. Ajoutez les jaunes d'œufs et le jus de citron. Faites cuire au bain-marie jusqu'à ce que le mélange épaississe. Faites refroidir. Placez dans une croûte de tarte; couvrez de bandes de pâte en long et en large. Pressez bien les bouts des bandes de pâte sur les bords de la croûte. Placez de nouveau dans un four très chaud (500° F) pour 10 min., réduisez la chaleur à (375° F) pour finir.

Tarte à la Rhubarbe

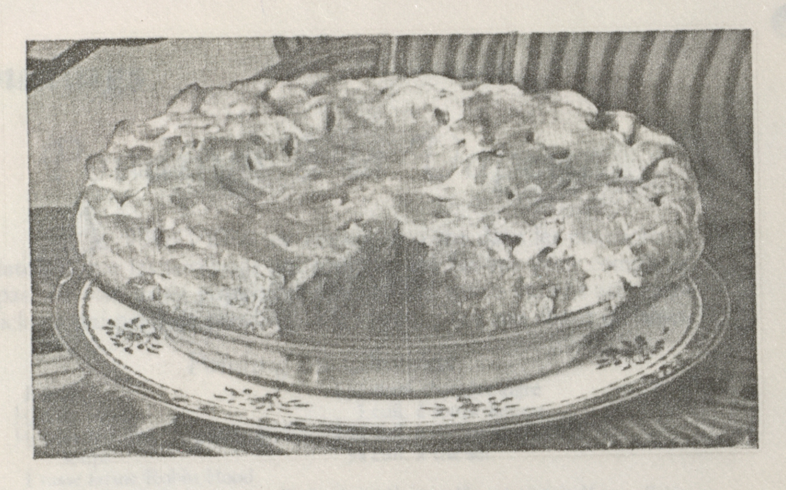
2 tasses rhubarbe coupée en dés
1 tasse sucre
2 jaunes d'œufs
2 cuil. à soupe farine Robin Hood sassée

Ebouillantez la rhubarbe. Laissez reposer pendant quelques minutes puis égoutez et ajoutez le sucre, les jaunes d'œufs battus et la farine. Versez dans une assiette à tarte garnie de croûte. Faitez cuire dans un four vif (450° F.) pendant dix minutes. Diminuez la chaleur (à 325° F.) et complétez la cuison. Vous pouvez, si vous le désirez, faire une meringe avec les blancs des deux œufs, une demie tasse de sucre, une cuillerée à thé de jus de citron, laquelle meringue vous étendrez sur le dessus de la tarte. Faites cuire au four pendant dix minutes à 300° F.

Tarte de Flan au Caramel

8 cuil. à soupe sucre
2½ tasses lait bouilli
3 œufs
¼ cuil. thé sel
½ cuil. thé essence de vanille

Placez la moitié du sucre dans une casserole et faites caraméliser brun clair. Ajoutez le lait doucement, afin qu'il ne déborde pas en bouillant et remuez jusqu'à ce que le caramel soit dissous. Ajoutez les œufs au reste du sucre. Battez légèrement et ajoutez le sel. Versez le mélange de lait et de caramel sur les œufs et le sucre, en remuant tout le temps. Ajoutez la vanille. Versez dans une assiette à tarte garnie d'une croûte de tarte avec bord montant. Placez dans un four vif (450° F.) pendant dix minutes. Diminuez la chaleur (à 350° F.) et faites cuire pendant 30 minutes.



Tarte aux Pommes

Pommes pour cuire
1 cuil. à thé beurre
½ cuil. à thé cannelle
⅔ tasse sucre
¼ tasse farine Robin Hood sassée

Garnissez une assiette à tarte d'une croûte. Remplissez de pommes pelées, dont les cœurs ont été enlevés, et coupées en 8 parties. (Si les pommes sont coupées en tranches minces l'intérieur de la tarte sera mou). Couvrez de sucre, ajoutez la farine, et le beurre coupé en petits morceaux. Roulez la croûte de dessus, piquez-la, mouillez les bords avec de l'eau froide; placez-la sur la tarte et pressez bien les bords ensemble. Faites cuire dans un four très chaud (500° F.) pendant dix minutes, puis diminuez la chaleur (à 375° F.) pour compléter la cuisson.

On peut varier cette recette en roulant six cuillérées à thé de fromage à la crème râpé dans la croûte du dessus avant de la mettre sur la tarte.

Tarte à la Crème au Chocolat

2 carrés de chocolat râpé
¼ de tasse amidon (cornstarch)
⅛ cuil. à thé sel
½ tasse sucre
2 tasses de lait
1 cuil. à thé vanille

Mélangez tous les ingrédients, excepté la vanille. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange devienne lisse et épais, en remuant tout le temps. Faites refroidir, ajoutez la vanille et versez dans une croûte à tarte cuite. Couvrez d'une meringue et placez dans un four lent (300° F.) pendant douze minutes. Faites refroidir et servez. Vous pouvez aussi mettre de la guimauve (marshmallow) sur le dessus et placer au four quelques minutes pour faire dorer. Une autre façon délicieuse de préparer cette tarte est de faire refroidir le mélange ci-haut dans la croûte de tarte cuite et de servir avec de la crème fouettée. Cette crème au chocolat est aussi très bonne pour mettre à l'intérieur des choux à la crème et des éclairs.

Poudings

Poudings à la Vapeur

A TRAVERS les siècles on a vu dans les chansons et les histoires que les poudings ont toujours été fameux pour compléter le repas. Ils sont aussi populaires aujourd'hui qu'ils étaient au temps de Dickens qui parle de poudings à la vapeur dans son chant de Noël.

Pouding au Chocolat

1 œuf
½ tasse sucre
½ tasse lait plus 2½ cuil. à soupe
1 tasse farine Robin Hood
1½ carré chocolat aigre
1 cuil. à soupe beurre
1½ cuil. à thé poudre à pâte
⅛ cuil. à thé sel

Battez l'œuf, ajoutez le sucre et battez jusqu'à ce qu'ils soient très légers. Faites fondre le chocolat et le beurre et ajoutez le mélange de l'œuf et du sucre. Ajoutez le lait, puis la farine et la poudre à pâte que vous aurez tamisées ensemble. On peut ajouter une cuillerée à thé de vanille, si désirée. Mettez dans un moule graissé dont vous aurez recouvert le fond de farine et faites cuire à la vapeur pendant une heure. Servez avec la sauce dont nous vous donnons la recette ci-après, ou avec de la crème.

SAUCE: 1 œuf, 2 cuil. à soupe beurre fondu, 2 tasses sucre en poudre, 1 tasse crème fouettée, ½ cuil. à thé vanille. Battez bien l'œuf, ajoutez le sucre et ensuite le beurre fondu. Laissez reposer pendant une heure. Ajoutez la crème battue en dernier lieu avant de servir.

Pouding aux Raisins

⅓ tasse graisse
½ tasse sucre
½ tasse lait
2 œufs
2 tasses farine Robin Hood
¼ cuil. à thé sel
4 cuil. à thé poudre à pâte
1 tasse raisins hachés

Défaites le sucre et la graisse, ajoutez les jaunes d'œufs et battez bien. Tamisez la farine, le sel et la poudre à pâte ensemble, puis ajoutez les raisins à ce deuxième mélange. Ajoutez le lait au premier mélange, puis le mélange de farine, et en dernier les blancs d'œufs bien battus. Mettez dans un moule bien graissé ou dans de petits récipients séparés et faites cuite à la vapeur pendant 45 minutes.

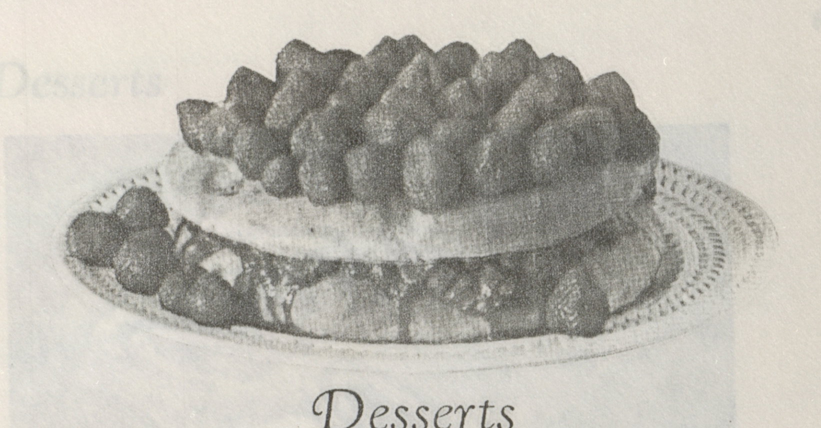
Servez avec de la crème ou un blanc d'œuf bien battu et sucré que vous aurez mêlé à une purée de fruits.

Pouding à la Melasse

1 œuf
2 cuil. à soupe beurre
2 cuil. à soupe sucre
½ tasse melasse douce ou sorgho
1 cuil. à soupe soda dissous dans ½ tasse eau bouillante
1½ tasse farine Robin Hood

Mettez l'œuf, le beurre, le sucre et la melasse dans un bol à démêler et battez bien. Ensuite mettez le soda et l'eau chaude, et la farine, et mélangez rapidement. Mettez dans un moule graissé dont le fond aura été recouvert de farine, et faites cuire à la vapeur pendant 1½ heure. Servez avec la sauce dont nous vous donnons la recette ci-après.

SAUCE:—Faites cuire ensemble 1 tasse d'eau et 1½ cuil. à table (bien remplies) de farine tamisée avec ½ tasse de sucre jusqu'à ce que la farine soit cuite. Ensuite ajoutez 3 cuil. à table de jus de citron, 1 cuil. à table de beurre, ¼ cuil. à thé cannelle, ¼ cuil. à thé de clou, ¼ cuil. à thé de piment et une faible cuil. à thé de vanille.



Desserts

QU'AURONS-NOUS pour dessert? Quelle ménagère ne s'est pas posé cette question des milliers de fois? Il est évident que la réponse pour tous les jours de l'année ne peut pas être contenue dans une petite brochure comme celle-ci, mais vous trouverez ci-dessous plusieurs recettes qui feront vos délices ainsi que celles de votre famille.

Shortcake aux Fraises

2 tasses farine Robin Hood sassée
5 cuil. à thé poudre à pâte
1 cuil. à thé sucre
¼ tasse graisse
⅞ tasse lait

Sassez tous les ingrédients secs ensemble. Ajoutez la graisse aussi vite et légèrement que possible avec un couteau. Mélangez vite avec le lait et renversez sur une planche à pain légèrement saupoudrée de farine. Aplatissez. Si vous désirez des petits gâteaux individuels, coupez avec un verre ou un couteau à biscuit. Faites cuire dans un four très chaud (475° F.) pendant huit minutes. Diminuez la chaleur (à 450° F.) et laissez au four pendant encore sept minutes. Placez des fraises écrasées entre les rangs du gâteau et de la crème fouettée si vous le désirez. Garnissez de grosses fraises parfaites.

Beignets aux Bananes

2 cuil. à thé poudre à pâte
1 cuil. à soupe sucre en poudre
1 tasse farine Robin Hood sassée
⅛ cuil. à thé sel
1 œuf
6 cuil. à soupe lait
1 cuil. à soupe jus de citron versé sur
3 bananes pelées et tranchées

Mélangez les ingrédients secs, battez l'œuf auquel vous ajouterez le lait. Rassemblez les deux mélanges et ajoutez les bananes. Versez par cuillèrées à thé dans de la graisse et faites frire (à 375° F.) pendant 4 minutes. Servez chaud avec du sirop ou saupoudrez de sucre.

Desserts



Gâteau Roulé à la Gelée

3 œufs
1 tasse sucre
3 cuil. à soupe d'eau
1 tasse Farine Robin Hood sassée
½ cuil. à thé essence de citron
1 cuil. à thé poudre à pâte

Battez les jaunes d'œufs, le sucre et l'eau, jusqu'à ce que le tout soit très léger. Ajoutez les blancs d'œufs battus en neige et versez-y la farine qui aura été sassée avec la poudre à pâte. Aromatisez avec de l'écorce de citron râpée ou une demi cuillèrée à thé d'essence de citron. Faites cuire dans une longue lèchefrite peu profonde, dans un four modéré (375° F.) pendant quinze minutes. Retirez de la lèchefrite quand le gâteau est encore chaud, et placez sur un linge chaud. Etendez de la gelée dessus et roulez vite; laissant le gâteau enveloppé dans le linge chaud jusqu'à ce qu'il soit refroidi. Saupoudrez de sucre en poudre avant de servir. Ce gâteau peut servir sept ou huit personnes.

Choux à la Crème (Cream Puffs)

1 tasse d'eau
½ tasse de beurre
1 tasse Farine Robin Hood sassée
½ cuil. à thé sel
4 œufs

Faites chauffer l'eau et le beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à bouillir puis ajoutez la farine et le sel en remuant jusqu'à ce que le mélange gonfle jusqu'au bord de la casserole. Retirez immédiatement et laissez refroidir. Ajoutez alors un œuf à la fois et battez de préférence avec une cuillère perforée, jusqu'à ce que la pâte ne se sépare plus avant d'ajouter un autre œuf. Versez avec une cuillère à soupe sur une tôle huilée à deux pouces de distance. Faites refroidir dans la glacière pendant une heure. Faites cuire dans un four très chaud (500° F.) pendant dix minutes. Diminuez la chaleur (à 325° F.) et faites cuire pendant encore trente minutes. Remplissez de crème fouettée ou de fruits en conserves égouttés et de la crème fouettée.

Dumplings aux Pommes

Faites une pâte de Biscuits à la Poudre à pâte, roulez à une épaisseur d'à peu près un demi-pouce, et coupez en morceaux de la grandeur d'une soucoupe. Dans le milieu de chaque morceau, placez une moitié de pomme et mettez une cuillerée à soupe de sucre, un bon morceau de beurre et un peu de canelle. Relevez la pâte pour en entourer la pomme et placez dans une tôle bien graissée. Mettez au four vif (475° F.) pendant dix minutes. Versez sur le tout un sirop clair composé d'une tasse d'eau bouillante et d'une demie tasse de sucre et faites cuire de nouveau au four pendant trente minutes diminuant la chaleur (à 325° F.). Servez avec une sauce dure ou de la crème si vous le désirez.

Délices aux Ananas

½ tasse de graisse
1 tasse de sucre
3 œufs
2 tasses Farine Robin Hood sassée
3 cuil. à thé poudre à pâte
½ cuil. à thé sel
⅔ tasse lait
1 cuil. à thé vanille

Défaites le sucre et la graisse ensemble et ajoutez les œufs bien battus. Ajoutez alternativement les ingrédients secs sassés et le lait. Ajoutez la vanille et mélangez bien. Graissez un moule à pouding rond ou une casserole en fer, dans laquelle vous étendrez de la cassonade un demi pouce d'épais. Parsemez de trois cuillerées à soupe de beurre. Placez dans cette casserole des tranches d'ananas avec une cerise au maraschino dans le centre de chaque tranche. Versez la pâte sur ceci et faites cuire dans un four modéré (350° F.) pendant 15 minutes. Cela servira huit personnes. Renversez sur une assiette afin que l'ananas soit sur le dessus. On peut employer de la crème fouettée, si on le désire.

Petits Fours pour le Thé

QUELLE est la personne qui n'aime pas l'heure du thé, cette demi-heure si douce où l'on oublie tous les ennuis de la journée? Et que peut-on servir de mieux qu'une assiettée de ces petits fours alléchants qu'on ne peut s'arrêter de manger?

Shortbread Dominion

4 tasses farine Robin Hood sassée
½ tasse cassonade
1 tasse beurre

Mélangez le sucre et la farine et ajoutez le beurre, que vous aurez fait chauffer et battu avec un couteau jusqu'à ce qu'il soit en crème. Pétrissez bien et roulez à une épaisseur d'un demi pouce. Faites cuire pendant 30 minutes dans un four chaud (350° F.).

Pain Rôti à la Cannelle

Coupez du pain rassis en tranches d'un quart de pouce d'épais. Faites griller et beurrez pendant qu'elles sont chaudes. Saupoudrez de sucre et de cannelle et servez chaud.

Du pain rôti au sucre d'érable se fait en ajoutant du sucre d'érable râpé fin sur le pain rôti chaud et beurré.

Croquants aux Dattes de Boston

1 lb. dattes
1 tasse de noix et noix de pécans
½ tasse farine Robin Hood sassée
¼ cuil. à thé poudre à pâte
⅛ cuil. à thé sel
1 tasse sucre
2 œufs bien battus
¼ tasse beurre fondu

Enlevez les noyaux des dattes et coupez-les en morceaux. Coupez les noix. Mélangez et sassez la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel. Ajoutez les dattes et les noix à ce mélange de farine. Mélangez les œufs et le beurre fondu. Rassemblez ces deux mélanges que vous étendrez un demi pouce d'épais dans une tôle de neuf pouces carrés de préférence. Faites cuire pendant 35 minutes dans un four modéré (350° F.). Quand cela aura un peu refroidi, coupez en barres, un pouce de large par trois de long. Roulez dans du sucre en poudre.

Petits Fours



Les Petits Fours dans ce panier ont été faits avec les recettes ci-dessous.

Petits Fours au Beurre de Peanut

1 tasse beurre de Peanut
1 ½ tasse sucre en poudre
4 blancs d'œufs (non battus)

Défaites le tout et versez par cuillèrées à thé sur un papier huilé. Faites cuire pendant 20 minutes dans un four modéré (350° F.)

Corbeilles au Gâteau d'Eponge

Employez votre recette favorite de gâteau éponge. Faites cuire dans de petits moules. Faites des anses en coupant de l'angélique en bandes étroites que vous rendrez flexibles en les mettant à la vapeur dans le haut d'un bain-marie. Enlevez la partie intérieure des gâteaux et remplissez-les du mélange suivant:

1 tasse crème (fouettée)
¼ tasse noix coupées en morceaux
¼ tasse d'ananas confit haché
¼ tasse cerises confites

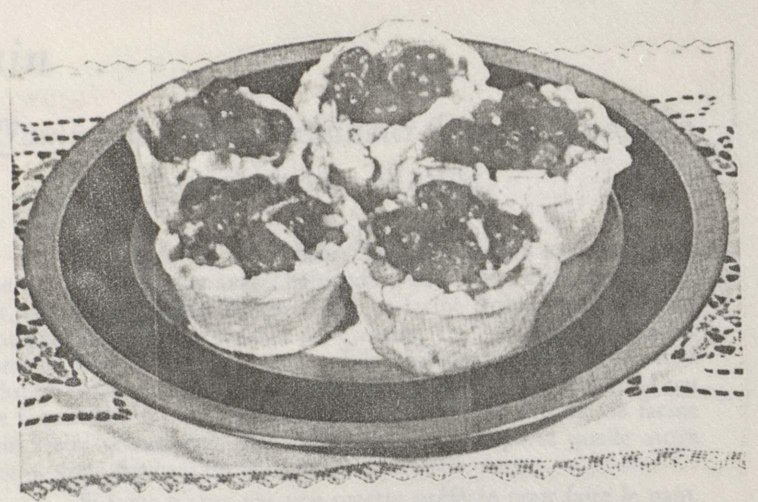
Tarte à la Rhubarbe et aux Raisins Secs

1 ½ tasse rhubarbe hachée fine
½ tasse raisins secs hachés fins
½ tasse sucre
¼ tasse noix pilées
Pâte à la farine Robin Hood

Roulez la pâte bien mince. Piquez. Mélangez les ingrédients pour mettre à l'intérieur. Coupez avec un grand couteau à biscuits. Mettez une cuillèrée du mélange de fruits dans chaque tarte. Mouillez les bords pour bien les coller ensemble. Faites cuire dans un four vif (425° F.) pendant 15 minutes.

Tartes Banbury

Hachez une tasse de raisins épépinés, ajoutez ½ tasse de raisins de corinthe nettoyés, 1 tasse de sucre, 2 cuillèrées à soupe de miettes de biscuits de soda, 1 œuf battu, le jus et l'écorce râpée d'un citron. Roulez de la pâte de tarte très mince et coupez avec un couteau à biscuits. Versez sur chaque morceau une cuillèrée à dessert de ce mélange; mouillez les bords des tartes et repliez-les de chaque côté pardessus le milieu pour former des ovales pointus. Saupoudrez de sucre et faites cuire pendant 20 minutes dans un four modéré (350 ° F.).



Tartes aux Cerises

Remplissez des moules, dans lesquels il y aura de la pâte à tarte pas cuite, de cerises sans noyaux. Saupoudrez généreusement d'amandes pilées très fin et de sucre. Faites cuire dans un four chaud (375° F.) pendant 15 minutes. Servez avec de la crème Devonshire.

Petits Fours aux Dattes, Noix et Cerises

½ tasse de beurre
¾ tasse sucre
3 œufs
1½ tasse farine Robin Hood sassée
½ tasse noix
½ tasse de dattes
⅓ tasse cerises confites
½ cuil. à thé vanille
1 cuil. à thé poudre à pâte

Défaites bien le beurre et le sucre, ajoutez les jaunes d'œufs bien battus. Hachez les noix, dattes et cerises ensemble et ajoutez à la farine et à la poudre à pâte qui auront été sassées ensemble. Versez le tout en remuant dans le mélange de sucre et de beurre. Ajoutez la vanille et, en dernier lieu, les blancs d'œufs battus en neige. Versez sur un papier huilé, en très petite quantité à la fois et à un pouce et demi de distance. Faites cuire pendant 20 minutes au four modéré (350° F.).

Meringues

6 blancs d'œufs
½ cuil. à thé crème de tartre
⅛ cuil. à thé de sel
1 cuil. à thé vinaigre
2 tasses de sucre

Battez les blancs d'œufs en neige. Versez le sucre graduellement et continuez à battre jusqu'à ce qu'il soit dissous. Ajoutez le vinaigre en dernier. Versez sur une feuille pour biscuits, une cuillèrée à soupe pour chaque meringue. Faites cuire dans un four plutôt lent (250° F.) pendant environ 45 minutes à 1 heure. Cette recette fera 15 meringues.

Pain

Comment faire le Meilleur Pain que vous ayez Jamais Mangé

QUAND vous faites du pain suivez exactement la même recette que vous avez l'habitude d'employer, mais, pour comparer, employez la farine Robin Hood. La farine Robin Hood est faite du meilleur blé dur des prairies du Canada. La cellule granulaire est conservée lorsque le blé est moulu. Elle contient une grande quantité de gluten. Cela vous permet d'employer moins de farine et plus d'eau et de faire un beau et bon pain, léger et appétissant. Un sac de farine Robin Hood vous durera plus longtemps que n'importe quelle autre farine et vous donnera un plus grand nombre de pains.

Si vous n'avez pas une recette préférée pour faire le pain, nous donnons ici trois méthodes de pain à la levure qui sont, avec raison, très populaires. Il y a peut-être aussi des gens qui font leur propre levure. Pour leur bénéfice, nous donnons ci-dessous une bonne recette de Levure Perpétuelle qui a fait ses preuves depuis des années.

10 Conseils pour Faire le Pain

1. RECHAUFFEZ LA FARINE AVANT DE VOUS EN SERVIR. Ceci facilite le travail de la levure et est important.
2. FAITES UNE PATE MOLLE. La farine Robin Hood absorbe beaucoup d'eau. Faites attention de ne pas faire une pâte dure.
3. TRAVAILLEZ LA PATE jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.
4. PLACEZ LA PATE dans un endroit où la température est égale et chaude. Ne la laissez pas à l'air froid.
5. LE SUCRE COMMENCE LA FERMENTATION et aide la levure à faire son travail.
6. LE SEL CONTROLE LA FERMENTATION et donne du goût au pain.
7. LE BEURRE OU LA GRAISSE améliore le goût et les qualités alimentaires du pain, ainsi que son apparence.
8. PETRISSEZ BIEN LA PATE. Laissez la reposer jusqu'à ce qu'elle ait le double de volume et pétrissez encore.
9. QUE VOTRE PATE SOIT LEGERE et le four chaud quand vous l'y placez. Le pain devrait commencer à colorer lentement seulement qu'après les premières 10 minutes.
10. VOYEZ TOUJOURS A CE QUE VOTRE LEVAIN SOIT FRAIS, votre farine réchauffée avant de l'employer et que votre pâte soit dans un endroit où la température est égale avant d'être mise au four.

NOTE: EMPLOYEZ PLUS D'EAU qu'avec une farine ordinaire. Chaque sac de farine Robin Hood vous donnera plus de pains.

Pain

(Fait avec du levain sec et eau de Pomme de Terre)

(Cette recette nous a été donnée par une dame qui emploie la farine Robin Hood depuis des années, et qui nous dit qu'elle n'a encore jamais raté)

Enlevez le soir l'eau des patates qui auront bouilli. A trois tasses de ce liquide refroidi jusqu'à ce qu'il soit tiède, ajoutez un carré de levain sec et ¼ de tasse de sucre. Ajoutez trois tasses de farine et battez pendant cinq minutes. Laissez reposer pendant toute la nuit. Le matin suivant ayez soin d'avoir neuf tasses de farine réchauffée à la main. Dans 1½ tasse d'eau faites dissoudre deux cuillèrées à soupe de sucre et une cuillèrée à soupe de sel. Ajoutez cette solution au mélange, ensuite, une cuillèrée à soupe de graisse fondue. Ajoutez le reste de la farine et pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique, et ne colle pas aux mains. Placez dans un endroit chaud, recouvrez d'un drap et laissez fermenter jusqu'à ce que la pâte ait doublé. Pétrissez de nouveau et laissez fermenter une seconde fois (environ la moitié de la durée de la première fermentation). Moulez dans des tôles graissées et laissez fermenter jusqu'à ce que la pâte ait doublé. Faites cuire dans un four modérément chaud (350° F.) pendant environ une heure.

Recette Classique pour Pain Blanc de Ménage

(Avec Levain Comprimé)

4 tasses liquide (lait ou lait et eau) tiède (98° F.)
1 carré levain comprimé
4 cuil. à soupe sucre
1 cuil. à soupe sel
4 cuil. à soupe graisse (cela peut être omis)
11 tasses farine Robin Hood sassée

Faites dissoudre le levain dans le liquide et ajoutez le sucre. Ajoutez la moitié de la farine et battez bien. Ajoutez petit à petit la graisse fondue et le reste de la farine. Mélangez et étalez sur une planche. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit élastique et ne colle plus à la planche. Mettez dans un bol bien graissé, couvrez et laissez lever (température 80° F.) jusqu'à ce qu'elle ait doublé son volume. Cela prendra à peu près deux heures à deux heures et demie. Pétrissez de nouveau et laissez reposer pendant 15 minutes. On peut, si l'on veut, laisser la pâte lever encore une fois mais cela n'est pas nécessaire. On sacrifie un peu le goût à l'apparence du pain en faisant trop lever la pâte. Formez des pains pour remplir la moitié des moules à pains bien graissés. Laissez lever jusqu'à ce que les moules soient pleins. Faites cuire dans un four chaud (425° F.) pendant 15 minutes, diminuez la chaleur à (380° F.) et laissez au four pendant encore 35 minutes.

Recette Classique pour Pain Blanc de Ménage

(Avec Levain Perpétuel)

1 tasse levain perpétuel
4 tasses liquide (lait ou lait et eau tiède [98° F.])
4 cuil. à soupe graisse (cela peut être omis)
1 cuil. à soupe sel
9 cuil. à soupe sucre
11 tasses farine Robin Hood sassée

Mettez le levain, le lait, le sucre et une tasse de farine ensemble. Laissez reposer pour la nuit. Le matin ajoutez la graisse fondue et 10 tasses de farine. Procédez alors comme pour la recette avec le levain comprimé.

Pain

Petits Pains Parker House

Mettez de la pâte à pain blanc sur une planche. Prenez des morceaux de pâte selon la grosseur que vous désirez vos pains, et formez en boules et applatissez-les à un demi pouce de grosseur. Faites un pli profond dans le centre de chaque pain avec un manche de couteau fariné. Etendez du beurre fondu sur le dessus et pliez un côté sur l'autre à l'endroit du pli. Pressez bien les bords ensemble, et mettez-les à un demi pouce de distance l'un de l'autre, dans une tôle graissée. Couvrez avec un linge et laissez lever jusqu'à ce qu'ils soient légers, c'est à dire à peu près une demi-heure. Faites cuire pendant 25 minutes dans un four modéré (400° F.)

Pain Blanc aux Noix

3 tasses farine Robin Hood sassée	2 tasses lait
4 cuil. à thé poudre à pâte	1 tasse noix pilées
1 cuil. à thé sel	1 tasse sucre
1 œuf	

Mélangez et sassez les ingrédients secs. Ajoutez le lait lentement et ensuite l'œuf bien battu. Battez bien, et ajoutez les noix pilées qui auront été passées à la farine. Mettez dans une tôle bien graissée et laissez reposer pendant 15 minutes. Faites cuire pendant une heure dans un four modéré (350° F.). Cette recette fait un gros pain.

Pain Brun aux Noix

(Variation de la recette ci-dessus)

On peut faire un pain délicieux pour ceux qui préfèrent les farines moins fines, en employant:

1 ⅓ tasse de farine blanche et 2 tasses de farine entière (Whole Wheat) au lieu des 3 tasses de farine blanche dans la recette ci-dessus.

Ou avec:

1 ⅔ tasse de farine blanche, 1 tasse de Son et 1 tasse de farine entière.

½ tasse de noix pilées et ½ tasse de dattes ajoutées à l'une ou l'autre de ces deux recettes, font un pain délicieux.

Recette pour le Levain Perpétuel

Un demi carré levain comprimé

Ajoutez, à une tasse de purée de pommes de terre, 1 cuillèrée à soupe de sel, 3 cuillèrées à soupe de sucre, 3 tasses d'eau tiède (98° F.) et quand on fait la levure pour la première fois, le gâteau de levain émietté et une petite cuillèrée à thé de gingembre. Laissez reposer trois jours avant de s'en servir. Alors, quand il s'agit de faire du pain, répétez la recette excepté pour le gingembre et gâteau de levain. Gardez dans un endroit frais. Prenez une chopine de cette composition pour commencer le pain, ou le tout excepté 1 tasse qui doit être conservée pour faire du nouveau levain. Ajoutez l'eau qu'il faut.

Muffins

LES muffins sont toujours délicieux, que cela soit pour le déjeuner, thé ou souper. On peut garder la pâte jusqu'au lendemain, si l'on veut en la plaçant dans la glacière pour la nuit. Mais si on a employé une poudre à pâte lente il faudra en rajouter avant de faire cuire la pâte au four. Voici une recette générale pour tous les différents genres de muffins.

Muffins Simples

- 1 cuil. à soupe sucre
- ½ cuil. à thé sel
- 1 œuf
- 1 tasse lait
- 1 cuil. à soupe beurre fondu
- 1½ tasse farine Robin Hood sassée
- 3 cuil. à thé poudre à pâte

Graissez les tôles à muffins. Sassez la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel deux ou trois fois. Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux et versez le lait. Faites fondre la graisse et ajoutez-la au mélange du lait et des œufs. Versez le liquide sur les ingrédients secs et mélangez vite les deux, en remuant juste assez pour mouiller les ingrédients secs. Cela ne fera pas une pâte lisse. Remplissez les deux tiers des tôles et mettez dans un four modéré (350° F.). Au bout de 5 minutes, augmentez la chaleur (à 425° F.) et faites cuire pendant encore de 15 à 20 minutes.

Muffins aux Dattes

- ⅞ tasse farine Robin Hood sassée
- 1½ tasse farine entière
- 4 cuil. à thé poudre à pâte
- 1 cuil. à thé sel
- ¾ tasses dattes hachées
- ½ tasse noix pilées
- 1½ tasse lait ou eau
- 1 œuf
- 1 cuil. à soupe beurre fondu
- 1 cuil. à soupe sucre

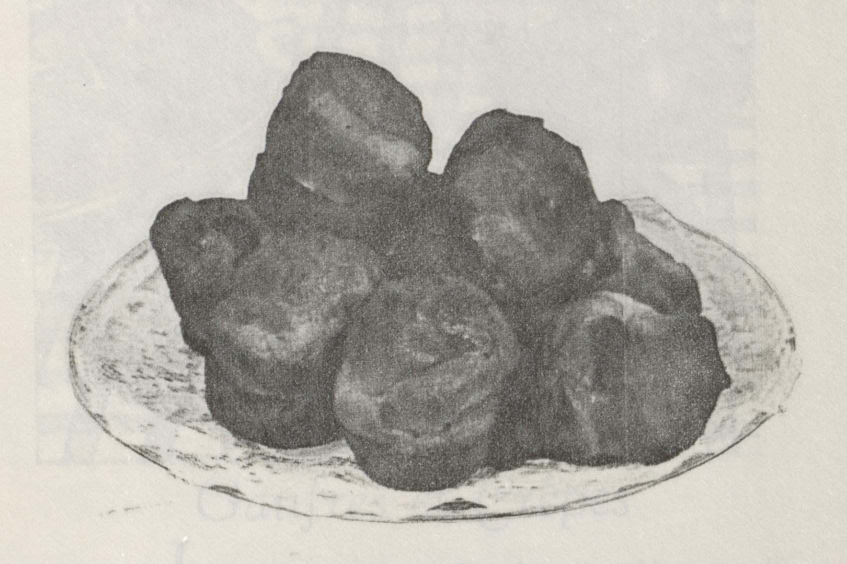
Sassez le sel, sucre et la poudre à pâte avec la farine blanche sassée. Ajoutez-les à la farine entière avec les dattes et les noix, et brassez le mélange. Ajoutez l'œuf non battu, le beurre et le liquide; mélangez en remuant le moins possible, pour obtenir une pâte lisse. Mettez dans des tôles à muffins bien huilées et faites cuire dans un four chaud (425° F.) pendant une demi-heure.

Muffins à la Farine d'Avoine

- ¼ tasse graisse
- ¼ tasse sucre
- 1 œuf
- 1 tasse farine Robin Hood sassée
- 1 tasse Grau Rapide Robin Hood
- ½ cuil. à thé sel
- 4 cuil. à thé poudre à pâte
- 1 tasse lait

Défaites la graisse en crème et ajoutez le sucre petit à petit. Ajoutez l'œuf bien battu. Prenez la farine qui aura été sassée deux fois avant d'être mesurée, et sassez-la avec le sel et la poudre à pâte. Ajoutez le lait et ensuite la farine et le Gruau Rapide aussi vite que possible. Faites cuire pendant 25 minutes au four chaud (400° F.).

Vol-au-Vents



Vol-au-Vents

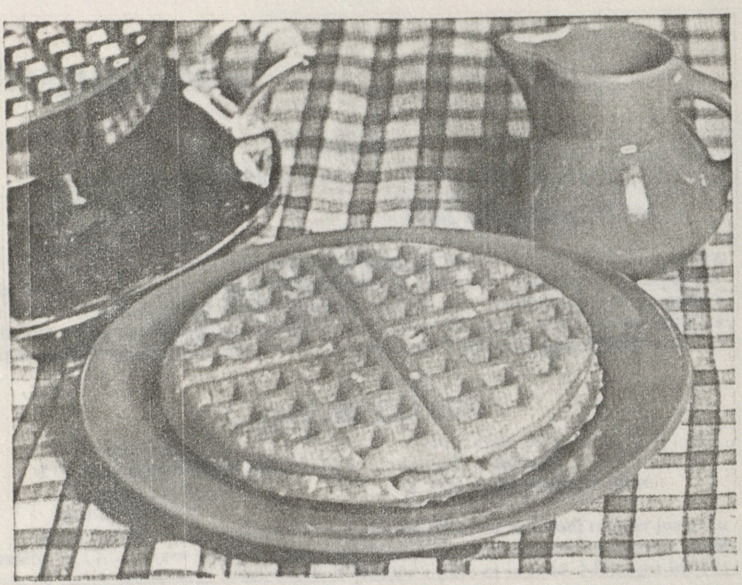
LES vol-au-vents sont très aimés, que cela soit au petit déjeuner ou au souper. Ils sont délicieux servis très chauds avec beaucoup de beurre, de confiture ou de marmalade.

Vol-au-Vents

1 tasse farine Robin Hood bien sassée avant d'être mesurée
½ cuil. à thé sel
2 œufs
1 tasse lait

Faites chauffer des moules à muffins profonds et beurrez bien avec du beurre pour donner meilleur goût. Mettez les moules au four pendant que la pâte se fait. Battez beaucoup les œufs et ajoutez le lait. Ajoutez à ceci la farine et le sel. Battez pendant 5 minutes avec une batteuse à roulettes. Versez dans les moules très chauds et faites cuire dans un four très chaud (475° F.) pendant 15 minutes. Diminuez la température (à 375° F.) et laissez au four pendant encore 30 minutes.

La pâte ne doit pas reposer une minute après été mélangée, mais doit être versée *immédiatement* dans les moules chauffés.



Gaufres et Crêpes

LE succès des gaufres et des crêpes dépend beaucoup de la condition de la surface sur laquelle elles sont cuites. Tenez votre gril ou fers à gaufres très propres, graissez-les bien, excepté ceux en aluminum, et ne versez jamais la pâte sur une surface tiède ou froide. Le gril devrait être très chaud et les crêpes ou gaufres ne devraient être retournées qu'une fois. Si vous avez un nouveau gril couvrez-le de graisse et chauffez-le bien pour que la graisse brûle la surface. Répétez cette opération, si cela est nécessaire, jusqu'à ce que la pâte puisse être versée sans y coller. Les grils en aluminum et en pierre ne doivent jamais être graissées.

Gaufres du Sud

- 2 tasses lait
- 2 œufs
- ½ tasse beurre
- 1 cuil. à soupe sucre
- ½ cuil. à thé sel
- 4 cuil. à thé poudre à pâte
- 3 tasses farine Robin Hood sassée

Ajoutez le lait à la farine sassée, au sel, à la poudre à pâte et au sucre. Battez bien et ajoutez les œufs et la graisse. Battez bien et faites cuire dans les moules à gaufre chauds. Si vous employez du lait sur au lieu de lait doux ajoutez ½ cuillerée à thé de soda au lait et 2 cuillerées à thé de poudre à pâte à la farine sassée avec le sel.

Croquignoles

Crêpes

3 tasses farine Robin Hood sassée
4 cuil. à thé poudre à pâte
1 cuil. à thé sel
1 cuil. à thé sucre
2 tasses lait
1 œuf
2 cuil. à soupe beurre fondu

Sassez les ingrédients secs ensemble; battez les œufs et ajoutez le lait et versez doucement sur les ingrédients secs. Battez bien et ajoutez le beurre fondu. Versez par cuillerée sur un gril chaud huilé. Quand les crêpes sont gonflées, pleines de petites bulles et cuites sur les bords, tournez et faites cuire de l'autre côté. Faites cuire les crêpes aussitôt la pâte faite, sinon il faudra ajouter de la poudre à pâte de nouveau.

Crêpes au Lait Sur

1 tasse lait sur
1 1/8 tasse farine Robin Hood sassée
1 œuf
½ cuil. à thé sel
1 cuil. à thé sucre
¼ cuil. à thé soda
1 cuil. à thé poudre à pâte

Versez, en remuant, le lait sur dans une tasse de farine et laissez reposer jusqu'au lendemain. Quand vous êtes pour faire les crêpes, battez bien les œufs et ajoutez 1/8 de tasse de farine sassée avec le sel, sucre, la poudre à pâte et le soda. Mélangez bien et faites cuire sur un gril chaud.

Croquignoles

RIEN ne peut remplacer une croquignole, que cela soit avec votre café le matin, à un pique-nique ou au souper. Les croquignoles remplies appartiennent vraiment à la classe de pain au levain, mais elles ressemblent aux croquignoles et plusieurs personnes trouvent qu'elles sont meilleures que celles faites avec de la poudre à pâte. Un conseil seulement. Soyez certaine de la température de votre graisse. Il vaut mieux avoir un thermomètre afin de se rendre compte exactement de la température. Si vous n'en avez pas, éprouvez la température de la graisse en y laissant tomber un cube de pain. Si le pain devient doré dans une minute, la graisse est à la bonne température. Ne laissez jamais fumer la graisse, cela veut dire qu'elle est trop chaude pour la friture.

Croquignoles remplies

Mettez de la pâte à pain Parker House sur une planche et roulez en forme rectangulaire à ¼ de pouce d'épaisseur. Badigeonnez la pâte d'eau. Mettez une demi-cuillerée de gelée sur une moitié de la pâte à 3 ou 4 pouces de distance. Repliez la seconde moitié sur la première. Coupez avec un coupe-biscuits rond et laissez lever jusqu'à ce qu'elles soient légères ou le double de leur volume. Faites frire dans beaucoup de graisse (360-370° F.) pendant 6 minutes, en les tournant pour les dorer partout également comme pour les beignes simples. Egouttez sur un papier non verni, et roulez dans du sucre en poudre avec un peu de cannelle.



Beignes simples

2 cuil. à soupe graisse	1/8 cuil. à thé muscade
1 tasse sucre	3 cuil. à thé poudre à pâte
2 œufs	1/2 cuil. à thé sel
1 tasse lait	3 3/4 tasses farine Robin Hood sassée

Ajoutez la moitié du sucre à la graisse, et défaites légèrement. Battez les œufs dans ce mélange et ajoutez le reste du sucre et le lait. Ajoutez la muscade, la poudre à pâte et le sel à trois des tasses de farine sassée. Sassez encore et mélangez bien. Ajoutez ceci au premier mélange avec les derniers 3/4 tasse de farine pour faire une pâte molle. Roulez à une épaisseur d'un tiers de pouce. Coupez. Faites frire dans la graisse (360°-370° F.) pour trois minutes, en les retournant aussitôt qu'ils brunissent.

Beignes au Chocolat

1 tasse sucre	4 cuil. à thé poudre à pâte
2 carrés de chocolat	3 tasses farine Robin Hood sassée
1 œuf	1 cuil. à thé vanille
1 cuil. à thé sel	2/3 tasse noix pilées
1 tasse lait	Ecorce râpée de la moitié d'une orange

Battez les œufs et le sucre avec une cuillère et ajoutez le chocolat fondu. Sassez les ingrédients secs, en gardant un peu de farine pour mélanger avec les noix. Ajoutez alternativement le mélange de farine et le lait, ensuite ajoutez les noix, la vanille et l'écorce d'orange râpée. Roulez, coupez et faites frire dans la graisse (360°-370° F.) comme les beignes simples.

Croquignoles

1 chopine de pâte à pain	1/2 tasse farine Robin Hood sassée
1 œuf	1/3 tasse sucre
2 cuil. à soupe graisse	1/8 cuil. à thé macis

Ajoutez tous les autres ingrédients à la pâte à pain qui doit être prête à être formée en pains. Employez une stapule pour mélanger. Laissez doubler de volume. Roulez à une épaisseur de 1/4 de pouce et coupez en croquignoles. Laissez reposer 5 minutes. Faites frire dans de la graisse (360°-370° F.) pendant 5 minutes.

Croquignoles

Crêpes

3 tasses farine Robin Hood sassée
4 cuil. à thé poudre à pâte
1 cuil. à thé sel
1 cuil. à thé sucre
2 tasses lait
1 œuf
2 cuil. à soupe beurre fondu

Sassez les ingrédients secs ensemble; battez les œufs et ajoutez le lait et versez doucement sur les ingrédients secs. Battez bien et ajoutez le beurre fondu. Versez par cuillerée sur un gril chaud huilé. Quand les crêpes sont gonflées, pleines de petites bulles et cuites sur les bords, tournez et faites cuire de l'autre côté. Faites cuire les crêpes aussitôt la pâte faite, sinon il faudra ajouter de la poudre à pâte de nouveau.

Crêpes au Lait Sur

1 tasse lait sur
1 1/8 tasse farine Robin Hood sassée
1 œuf
1/2 cuil. à thé sel
1 cuil. à thé sucre
1/4 cuil. à thé soda
1 cuil. à thé poudre à pâte

Versez, en remuant, le lait sur dans une tasse de farine et laissez reposer jusqu'au lendemain. Quand vous êtes pour faire les crêpes, battez bien les œufs et ajoutez 1/8 de tasse de farine sassée avec le sel, sucre, la poudre à pâte et le soda. Mélangez bien et faites cuire sur un gril chaud.

Croquignoles

RIEN ne peut remplacer une croquignole, que cela soit avec votre café le matin, à un pique-nique ou au souper. Les croquignoles remplies appartiennent vraiment à la classe de pain au levain, mais elles ressemblent aux croquignoles et plusieurs personnes trouvent qu'elles sont meilleures que celles faites avec de la poudre à pâte. Un conseil seulement. Soyez certaine de la température de votre graisse. Il vaut mieux avoir un thermomètre afin de se rendre compte exactement de la température. Si vous n'en avez pas, éprouvez la température de la graisse en y laissant tomber un cube de pain. Si le pain devient doré dans une minute, la graisse est à la bonne température. Ne laissez jamais fumer la graisse, cela veut dire qu'elle est trop chaude pour la friture.

Croquignoles remplies

Mettez de la pâte à pain Parker House sur une planche et roulez en forme rectangulaire à 1/4 de pouce d'épaisseur. Badigeonnez la pâte d'eau. Mettez une demi-cuillerée de gelée sur une moitié de la pâte à 3 ou 4 pouces de distance. Repliez la seconde moitié sur la première. Coupez avec un coupe-biscuits rond et laissez lever jusqu'à ce qu'elles soient légères ou le double de leur volume. Faites frire dans beaucoup de graisse (360-370° F.) pendant 6 minutes, en les tournant pour les dorer partout également comme pour les beignes simples. Égouttez sur un papier non verni, et roulez dans du sucre en poudre avec un peu de cannelle.



Beignes simples

2 cuil. à soupe graisse
1 tasse sucre
2 œufs
1 tasse lait
⅛ cuil. à thé muscade
3 cuil. à thé poudre à pâte
½ cuil. à thé sel
3¾ tasses farine Robin Hood sassée

Ajoutez la moitié du sucre à la graisse, et défaites légèrement. Battez les œufs dans ce mélange et ajoutez le reste du sucre et le lait. Ajoutez la muscade, la poudre à pâte et le sel à trois des tasses de farine sassée. Sassez encore et mélangez bien. Ajoutez ceci au premier mélange avec les derniers ¾ tasse de farine pour faire une pâte molle. Roulez à une épaisseur d'un tiers de pouce. Coupez. Faites frire dans la graisse (360°-370° F.) pour trois minutes, en les retournant aussitôt qu'ils brunissent.

Beignes au Chocolat

1 tasse sucre
2 carrés de chocolat
1 œuf
1 cuil. à thé sel
1 tasse lait
4 cuil. à thé poudre à pâte
3 tasses farine Robin Hood sassée
1 cuil. à thé vanille
⅔ tasse noix pilées
Ecorce râpée de la moitié d'une orange

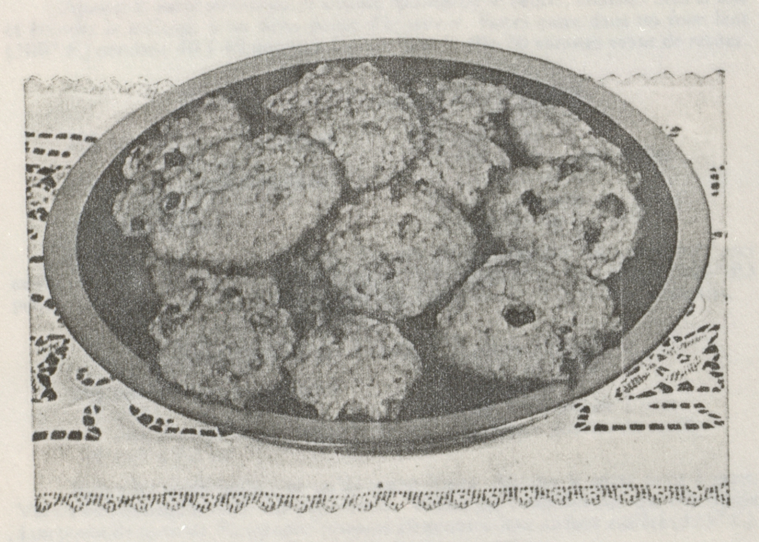
Battez les œufs et le sucre avec une cuillère et ajoutez le chocolat fondu. Sassez les ingrédients secs, en gardant un peu de farine pour mélanger avec les noix. Ajoutez alternativement le mélange de farine et le lait, ensuite ajoutez les noix, la vanille et l'écorce d'orange râpée. Roulez, coupez et faites frire dans la graisse (360°-370° F.) comme les beignes simples.

Croquignoles

1 chopine de pâte à pain
1 œuf
2 cuil. à soupe graisse
½ tasse farine Robin Hood sassée
⅓ tasse sucre
⅛ cuil. à thé macis

Ajoutez tous les autres ingrédients à la pâte à pain qui doit être prête à être formée en pains. Employez une stapule pour mélanger. Laissez doubler de volume. Roulez à une épaisseur de ¼ de pouce et coupez en croquignoles. Laissez reposer 5 minutes. Faites frire dans de la graisse (360°-370° F.) pendant 5 minutes.

Pâtisseries au Gruau



Pâtisseries au Gruau

Une bonne qualité de gruau d'avoine donne un goût délicieux à tous les différents pains et gâteaux. Les enfants et grandes personnes peuvent manger des pâtisseries confectionnées avec cette farine en ayant la certitude que les qualités nutritives ont été combinées à un goût délicieux. Vous verrez que le Gruau Rapide Robin Hood est excellent pour ces recettes de famille, à cause de son bon goût "Séché au Four".

Rochers Robin Hood

2 tasses Gruau Robin Hood
2 œufs
1 tasse graisse
2 tasses farine Robin Hood sassée
2 cuil. à soupe lait
1 tasse raisins secs hachés
1 tasse sucre ou cassonade
1 tasse noix pilées
1 cuil. à thé poudre à pâte
1 cuil. à thé cannelle
1 cuil. à thé muscade
¼ cuil. à thé clous de giroffe
½ cuil. à thé sel

Défaites le beurre. Ajoutez le sucre, le lait et les œufs légèrement battus. Mélangez avec les ingrédients secs sassés. Versez par cuillèrées sur une tôle huilée, à un pouce de distance. Faites cuire dans un four chaud (400° F.) pendant environ 10 minutes. Cette recette fera à peu près quatre douzaines de ces biscuits.

Pâtisseries au Gruau

Galettes au Gruau Rapide Robin Hood

2 tasses Gruau Rapide Robin Hood
½ tasse de beurre
2 cuil. à soupe sucre
Un peu de vanille ou quelques gouttes d'amande selon le goût

Ajoutez le sucre au Gruau, et ensuite mélangez-y le beurre. Graissez bien la tôle et étendez le mélange à un demi pouce d'épaisseur. Faites cuire dans un four lent (300° F.) pendant 30 à 40 minutes. Laissez dans la tôle 20 minutes avant de retirer.

Biscuits au Gruau Robin Hood

2½ tasses Gruau Robin Hood
1 tasse cassonade
2½ tasses farine Robin Hood sassée
1 tasse graisse
1 cuil. à thé sel
2 cuil. à thé poudre à pâte
½ tasse lait sucré
½ cuil. à thé soda
½ tasse lait sur

Défaites la graisse et le sucre. Ajoutez alternativement les ingrédients secs sassés et le lait. Roulez bien mince. Coupez et faites cuire au four chaud (400° F.) pendant environ 7 minutes. Cette recette fera à peu près 6 à 7 douzaine de biscuits.

Macarons au Gruau Robin Hood

2½ tasses Gruau Robin Hood
2 œufs
2 cuil. à soupe beurre fondu
⅛ cuil. à thé sel
1 tasse sucre
2 cuil. à thé poudre à pâte
Quelques gouttes de vanille

Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient légers. Ajoutez le sucre petit à petit. Versez en remuant le reste des ingrédients. Versez par cuillerées sur une tôle huilée à un pouce de distance. Faites cuire pendant 20 minutes dans un four modéré (325° F.). Cette recette fera environ deux douzaines de macarons.

Spécial pour Noël

Pouding aux Prunes Reine Victoria

1 tasse raisin
1 tasse raisin de Corinthe
1 tasse suif haché
2 tasses mie de pain
½ tasse amandes hachées
½ tasse citron tranché fin (environ ⅛ lb.)
¼ tasse écorce d'orange confite tranchée fin (environ ⅛ lb.)
¼ tasse écorce de citron confite tranchée fin (environ ⅓ lb.)
¾ tasse cassonade
¾ tasse farine Robin Hood
2 cuil. à thé poudre à pâte tamisée avec la farine
3 œufs
¾ tasse lait (si la mie de pain est sèche vous devrez augmenter la quantité de lait en conséquence.

Tamisez les ingrédients secs ensemble, ajoutez le lait et les œufs et mélangez bien. Mettez dans des moules graissés et faites cuire à la vapeur pendant six heures. Servez avec votre sauce favorite pour pouding.

Table des matières

Termes de cuisine

Filet mignon — L'extrémité la plus tendre du filet de boeuf.

Glace — Préparation sucrée faite pour recouvrir une pâtisserie.

Faire revenir la viande — Lui faire subir un commencement de cuisson.

Saisir la viande — En faire brunir la surface en l'exposant rapidement à une chaleur intense.

Soufflé — Entremets de pâte légère, à l'intérieur vide, fait d'oeufs battus.

Compote — Fruits bouillis.

Arrosage — Action d'arroser la viande de son jus, pendant la cuisson, pour l'empêcher de sécher et lui ajouter de la saveur.

Hors-d'oeuvre — Menus mets servis au début d'un repas.

Caramel — Sirop épais fait de cassonade et de beurre.

Meringue — Blancs d'oeufs battus et sucre.

Purée de légume — Légume cuit, passé au tamis et servi comme potage velouté.

Faire mijoter — Faire cuire dans l'eau juste au-dessous du point d'ébullition.

Fricassée — Menus morceaux de poulet, de veau, etc. . . . cuits lentement dans une sauce

Plat au gratin — Plat recouvert de fromage râpé et cuit au four.

Filets — Tranches longues et minces de viande ou de poisson.

Casserole — Plat couvert, employé pour cuire des aliments au four.

Table d'équivalents

1 lb de sucre en poudre = 2⅓ tasses.

1 lb de cassonade = 2¼ tasses (bien tassée).

1 lb de sucre granulé = 2 tasses.

½ lb de chocolat non sucré = 8 carrés (1 oz chacun).

3 oz de fromage à la crème = 6 cuillerées à table.

1 lb de fromage "cottage" = 2 tasses.

1 lb de fromage = 4 tasses de fromage râpé.

1 lb de beurre = 2 tasses.

¼ lb de beurre = ½ tasse.

1 demiard de crème à fouetter = 2 tasses de crème fouettée.

12 à 14 jaunes d'œufs = 1 tasse.

8 blancs d'œufs = environ 1 tasse.

1 lb de pêches = 4 pêches moyennes.

1 orange moyenne = ⅓ tasse de jus.

1 citron moyen = 3 cuillerées à table de jus.

1 lb de noix (écalées) = 4 tasses.

¼ lb de guimauve = 16 bonbons de guimauve.

11 biscuits Graham = 1 tasse de miettes.

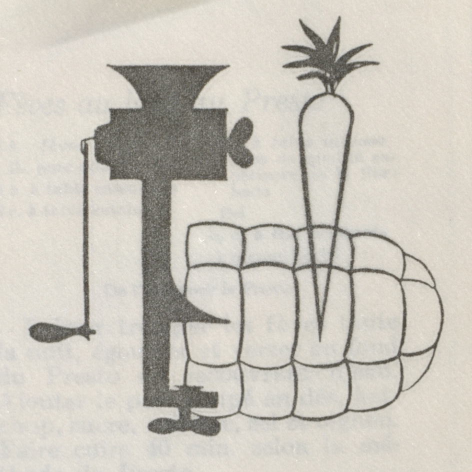
1 lb de farine à gâteau = 5 tasses (tamisée).

1 lb de farine tout usage = 4 tasses (tamisée).

1 lb de prunes sèches = 2½ tasses.

1 lb de prunes confites = 4 tasses.

Viandes et légumes



Quelque chose de neuf . . . et de différent! La mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade peut ajouter une saveur délicieuse aux mets principaux. Après avoir essayé ces recettes, se servir de son imagination . . . et de notre mélasse . . . pour renouveler l'attrait des plats que l'on préfère.

Fèves au lard

- 3 t. fèves blanches
- ¼ lb. porc salé ou bacon
- 1 oignon moyen
- ⅓ c. à thé poivre
- ½ c. à thé moutarde en poudre
- Eau
- ⅓ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 2 c. à thé sel

Trier les fèves et laisser tremper toute la nuit. Les égoutter et y ajouter porc haché, oignon, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, sel, poivre et moutarde. Recouvrir d'eau et faire cuire dans un plat à fèves couvert 6h. environ à 300°. Ajouter de l'eau si nécessaire. Servir chaudes.

Jambon tranché à l'ananas

- 1 tranche jambon de 1″ d'épaisseur
- 2 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 2 c. à thé moutarde préparée
- 2 c. à thé vinaigre
- ½ t. eau
- Tranches d'ananas

Mélanger mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, moutarde et vinaigre. Etaler ce mélange sur le jambon, dans un plat allant au four. Verser un peu d'eau autour du jambon et faire cuire à 325° jusqu'à ce qu'il soit tendre (45 min. environ). Disposer l'ananas sur le jambon et remettre au four pour le faire dorer.

Côtes de porc aux pommes glacées

Faire brunir les côtes dans une poêle épaisse. Assaisonner et ajouter environ ¼ t. d'eau. Disposer des tranches de pomme crue sur les côtes. Recouvrir de 2 c. à table de mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Couvrir la poêle et laisser cuire lentement jusqu'à ce que la viande soit tendre (45 min. environ).

Jambon glacé

- Jambon cuit de 6 à 8 lb.
- Clous de girofle entiers
- 2 c. à table de mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- ½ t. sucre
- ½ c. à thé moutarde en poudre
- 3 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

Retirer la peau et le gras du jambon. Le garnir de clous et le disposer sur une grille. Verser 2 c. à table de mélasse sur le jambon. Bien mélanger les autres ingrédients et en recouvrir le jambon. Faire cuire à 325° pendant 40 minutes.

Purée de patates sucrées au four

3½ t. purée de patates
⅓ ou ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
3 c. à table beurre fondu (ou margarine)
½ c. à thé zeste de citron ou d'orange râpé.
½ c. à thé sel

Guimauves

Mélanger les cinq premiers ingrédients. Si la purée est trop sèche, ajouter un peu de lait. Verser dans un plat et recouvrir de guimauves. Faire cuire à 350° 30 min. environ, jusqu'à ce que la purée soit chaude et les guimauves dorées.

Pain de jambon

2 c. à table beurre
¼ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
8 à 12 cubes ou triangles d'ananas
Clous de girofle entiers
4 t. jambon cuit haché
2 c. à table oignon râpé
½ c. à thé moutarde en poudre
1 t. chapelure
½ t. jus d'ananas
2 oeufs légèrement battus
Une pincée de poivre de Cayenne

Faire fondre le beurre au fond d'un plat allant au four ou d'un moule graissé; couvrir de mélasse. Piquer les clous de girofle dans les morceaux d'ananas et disposer ceux-ci sur la mélasse. Mélanger jambon et autres ingrédients et tasser le mélange dans le plat, sur l'ananas. Couvrir et faire cuire à four modéré 30 min. Retourner sur un plat chaud. Pour 6 à 8 personnes.

Fèves au lard au Presto

2 t. fèves
1 lb. porc salé
3 c. à table cassonade
2 c. à table ketchup
3 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
Sel
½ c. à thé moutarde
1 oignon haché

De l'eau pour le Presto

Laisser tremper les fèves toute la nuit, égoutter et verser au fond du Presto en recouvrant d'eau. Ajouter le porc coupé en dés, ketchup, sucre, mélasse, sel et oignon. Faire cuire 40 min. selon la méthode du Presto.

Sauce Barbecue

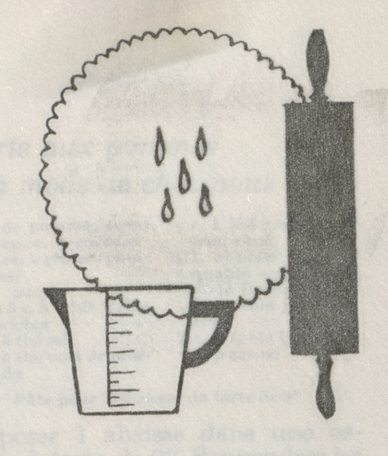
3 c. à table beurre ou margarine
½ t. oignon haché
Une boîte de 6 oz purée de tomate
¾ t. eau
3 c. à table vinaigre
3 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
2 c. à table sauce Worcestershire
2 c. à thé sel
2 c. à thé moutarde en poudre
½ c. à thé poivre
¾ c. à thé chili en poudre
½ c. à thé ail en poudre ou
1 gousse d'ail

Faire sauter les oignons dans le beurre; ajouter les autres ingrédients; bien mélanger. Verser sur des saucisses de Francfort, des plats de côtes, des hamburgers ou des boulettes de viande. Faire cuire à feu doux ou au four jusqu'à ce que la sauce épaississe.

CONSEIL PRATIQUE — Au lieu de jeter de l'eau sur de la graisse qui prend feu, jeter une poignée de sel ou de farine. Faire de même pour le jus qui déborde des tartes dans le fourneau.



Tartes



Tarte à la citrouille pour la Toussaint. Tarte au mincemeat pour Noël. Tarte au raisin ou aux pommes, toute l'année. La mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade, en rehausse la saveur.

Tarte à la mélasse et aux noix

- 1 c. à table fécule de maïs
- ½ t. noix de Grenoble
- 1 c. à thé vanille
- ¼ c. à thé sel
- 3 oeufs
- Croûte de tarte
- ½ t. de mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 2 t. lait
- 2 c. à table beurre fondu

Bien fouetter les oeufs, ajouter mélasse et beurre fondu. Mélanger la fécule de maïs à un peu de lait. Ajouter au mélange de mélasse. Ajouter le reste du lait, les noix, la vanille et le sel. Verser dans une assiette à tarte garnie de pâte. Faire cuire jusqu'à ce que les bords de la garniture ne laissent pas de traces sur un couteau d'argent. Le centre prendra un peu plus tard. Température: 450° pendant 15 min., puis 325° pendant 30 min. environ. Garnir de crème fouettée.

Tarte aux pommes

- 6 grosses pommes sures à cuire, tranchées en 8 morceaux (6 t.)
- ½ t. eau
- ½ t. sucre
- ½ c. à thé sel
- ¼ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 2 c. à table beurre ou margarine
- Pâte pour une croûte de tarte de 9″
- ½ c. à thé noix de muscade

Faire cuire partiellement les pommes dans un plat allant au four. Mélanger sucre, sel et noix de muscade et saupoudrer les pommes du mélange. Etaler la mélasse sur les pommes et garnir de beurre. Recouvrir le tout de pâte. Pincer bien les bords de la tarte. Faire cuire à 425° pendant 30 min.

Tarte à la citrouille ou à la courge

- 1 t. citrouille ou courge
- ½ t. cassonade
- ¼ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 1 c. à table beurre fondu
- 1 c. à thé noix de muscade
- 1 c. a thé cannelle
- ½ c. à thé gingembre
- ¾ c. à thé sel
- 2 oeufs
- 1 t. lait riche

Mélanger tous les ingrédients et les battre au fouet. Verser dans une croûte de tarte non cuite. Faire cuire à 425° 20 min. environ, ensuite à 375° pendant 20 - 25 minutes. Servir chaude ou froide, garnie de crème fouettée.

Tarte aux raisins

- 2 t. raisins secs sans pépins
- 2 t. eau bouillante
- ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 1 c. à table fécule de maïs
- ¼ c. à thé sel
- 1 c. à table beurre
- 2 c. à table jus de citron
- 2 c. à thé zeste de citron râpé

Faire cuire les raisins dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Faire dissoudre la fécule de maïs dans un peu d'eau froide et y ajouter petit à petit la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et le sel. Retirer du feu, ajouter le beurre, le jus et le zeste de citron. Laisser refroidir. Disposer dans une croûte de tarte de 9″ non cuite. Recouvrir avec une autre abaisse. Faire cuire à 425° pendant 30 à 40 min.

Tarte à la mélasse et aux pruneaux

2 t. pruneaux cuits dénoyautés
¼ t. jus de pruneaux
¾ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
3 jaunes d'oeufs, battus
1 c. à table jus de citron
1 c. à thé zeste de citron râpé
¼ t. beurre fondu (ou margarine)
1/16 c. à thé clou de girofle

Pâte pour 2 abaisses de tarte de 9"

Mélanger pruneaux hachés, jus de pruneaux, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, jaunes d'oeufs, jus et zeste de citron, beurre et clou de girofle. Verser dans une croûte de tarte non cuite de 9". Rouler le reste de la pâte et la découper en lamelles de ½" de largeur; tordre ces lamelles et les disposer sur la tarte en les entrecroisant. Pincer le tour du rebord de la tarte. Faire cuire 10 min. à 450°, puis 30 min. à 350°.

Tarte mousseuse à la noix de coco

1 sachet gélatine sans saveur
¼ t. eau froide
2 blancs d'oeufs, 2 jaunes d'oeufs
½ t. sucre
⅛ c. à thé sel
1¾ t. lait ou crème légère
¼ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
½ t. noix de coco râpée et humide
1 c. à thé vanille ou
2 c. à thé extrait de rhum

Croûte de tarte cuite et froide de 9"

Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Faire cuire au bain-marie le jaune d'oeuf, ¼ t. de sucre, le sel et le lait (ou la crème) jusqu'à ce que le mélange adhère à la cuiller. Tourner constamment. Retirer du feu et ajouter la gélatine ramollie. Ajouter, en tournant, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Laisser épaissir le mélange (jusqu'à consistance d'un blanc d'oeuf). Faire une meringue avec le reste de sucre et les blancs d'oeufs. Incorporer, ainsi que la noix de coco, dans le mélange de cossetarde. Verser dans une croûte de tarte cuite et froide. Mettre au froid. Servir avec de la crème fouettée.

Tarte aux pommes à la mode de chez nous

5 t. de pommes sures à cuire, tranchées (4 ou 5 grosses pommes)
⅔ t. sucre
4 ou 5 c. à table farine enrichie
½ c. à thé sel
½ c. à thé noix de muscade
½ c. à thé zeste de citron râpé
¼ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 c. à table jus de citron
2 c. à table beurre ou margarine

Pâte pour 2 abaisses de tarte de 9"

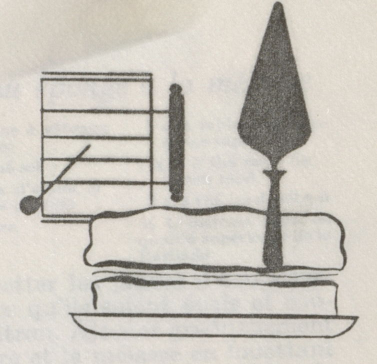
Disposer 1 abaisse dans une assiette à tarte de 9". Saupoudrer les pommes avec un mélange de sucre, farine, sel, noix de muscade et zeste de citron. Remplir l'assiette avec ce mélange. Sur les pommes, mettre la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et le jus de citron. Garnir d'une noix de beurre. Couvrir avec l'autre abaisse et pincer les bords de la tarte. Faire cuire 10 min. à 450°, puis 30 ou 40 min. à 350°.

Tarte au mincemeat

2 lb. viande maigre
1 lb. graisse
7 lb. pommes
3 lb. raisins secs
2 t. sucre
1¾ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 c. à table cannelle
1 c. à table clou de girofle
1 c. à thé noix de muscade
1 c. à thé épices mélangées
1 c. à table sel
½ t. vinaigre
¾ t. jus de fruit
2 t. bouillon de boeuf
2 oranges
2 citrons

Couvrir la viande d'eau et la faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Verser le bouillon et le conserver. Passer au hachoir viande, pommes et graisse. Y ajouter le sucre, les épices, le sel, le vinaigre, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et 2 t. du bouillon de viande. Râper le zeste d'un citron et des oranges et y ajouter les jus et les raisins secs. Amener à ébullition et conserver dans des bocaux stérilisés. En garnir une tarte de 9". Couvrir d'une seconde abaisse ou de lamelles de pâte entrelacées. Faire cuire à 425° pendant 30 ou 40 min.

Gâteaux



Un gâteau peut être le couronnement triomphal d'un repas bien réussi. Et la saveur riche et veloutée de la mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade, ajoute au gâteau une saveur qui peut en faire un chef-d'œuvre.

Gâteau aux raisins et aux épices

- ½ t. shortening
- 1 t. cassonade
- ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 2 oeufs
- 1 t. raisins secs épépinés
- ½ t. noix de Grenoble
- 2¾ t. farine tamisée
- 2 c. à thé poudre à pâte
- 1 c. à thé soda à pâte
- 1 c. à thé cannelle
- 1 c. à thé clou de girofle
- ¾ t. lait sur

Travailler le shortening, y ajouter graduellement le sucre en mélangeant bien après chaque addition. Incorporer, en fouettant, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et les oeufs battus. Ajouter, en alternant, le lait sur et les ingrédients secs tamisés. Incorporer les noix et les raisins. Verser dans un moule préparé et faire cuire 45 min. à 350°.

Gâteau au chocolat

- ⅔ t. shortening
- ⅔ t. sucre
- 1 c. à thé soda à pâte
- 1 c. à thé sel
- ⅔ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 1 c. à thé vanille
- 3 carrés chocolat amer
- 2 oeufs
- ¾ t. lair sur
- 1½ t. farine enrichie tamisée

Travailler le shortening et ajouter graduellement le sucre. Ajouter soda, sel et vanille. Incorporer la mélasse et le chocolat fondu. Ajouter les oeufs en fouettant. Ajouter, en alternant, la farine et le lait sur. Faire cuire 25 min. à 375° dans deux moules de 8″ bien graissés et légèrement farinés. Laisser refroidir et glacer.

Gâteau léger à la mélasse

- 2¼ t. farine à gâteaux tamisée
- ½ t. sucre
- 1 c. à thé poudre à pâte
- ½ c. à thé soda à pâte
- 1 c. à thé sel
- ½ t. shortening
- ¾ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 2 oeufs
- 1 c. à thé essence
- ½ t. lait

Dans un bol, tamiser farine, sucre, poudre à pâte, soda et sel. Y incorporer le shortening, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, les oeufs et l'essence. Battre 2 min. avec un batteur électrique ou à la main. Ajouter le lait et battre 2 min. de plus. Verser dans deux moules à gâteaux à étages bien graissés. Faire cuire 25 min. à 375°.

Gâteau au beurre et à la mélasse

- ⅔ t. beurre
- ¾ t. sucre blanc
- ⅔ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 2 oeufs, bien battus
- ⅔ t. lait sur
- 2 t. farine
- ¾ c. à thé soda à pâte
- 1 c. à thé épices mélangées
- ½ c. à thé clou de girofle
- 1 c. à thé cannelle
- 1 c. à thé noix de muscade
- 1 t. raisins secs épépinés et enrobés de ⅛ t. de farine

Défaire le beurre en crème et ajouter graduellement le sucre en fouettant après chaque addition. Incorporer la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et les oeufs battus. Ajouter, en alternant, le lait et les ingrédients secs tamisés. Ajouter les raisins farinés. Verser dans un moule préparé et faire cuire une heure environ à 350°.

Gâteau de Noël

- 1½ lb. beurre
- 1½ lb. sucre
- 6 t. farine tout-usage tamisée
- 10 oeufs
- 3 lb. raisins secs
- 2 lb. raisins de Corinthe épépinés
- 1 lb. cerises confites
- 1 lb. cédrat
- 1 lb. figues
- 1 lb. amandes
- 1 c. à thé soda à pâte
- 1 c. à thé crème de tartre
- ½ c. à thé macis
- 1 c. à table cannelle
- ½ c. à thé noix de muscade
- 1 c. à table d'extrait de vanille, de citron et d'extrait d'amandes
- 1 verre à vin de lait
- 1 verre à vin de mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 1 verre à vin de vin
- 1 verre à vin de cognac

Défaire le beurre en crème — ajouter graduellement le sucre et bien fouetter. Ajouter les oeufs battus. Enrober fruits et noix d'une tasse de farine. Tamiser le reste de la farine avec les épices et ajouter au mélange. Ajouter ensuite la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, le lait, les essences, le vin et le cognac . . . et mélanger le tout. Ce mélange donne TROIS gâteaux ronds (2 de 8″ x 3½″ et un de 6″ x 3″). Remplir chaque moule aux trois-quarts. Laisser cuire à la vapeur pendant 3 heures et au four pendant 1 heure.

Gâteau à la compote de pommes et aux épices

(PRÉPARATION RAPIDE)

- 1 t. compote de pommes non sucrée
- ⅓ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 2 oeufs, bien battus
- ½ t. shortening mou
- 1 t. sucre
- 1 c. à thé sel
- 1½ c. à thé poudre à pâte
- ¾ c. à thé soda à pâte
- ½ c. à thé cannelle
- ½ c. à thé noix de muscade
- 2 t. farine à gâteaux tamisée.

Placer dans un bol tous les ingrédients secs tamisés. Dans un autre bol, fouetter ensemble la compote de pommes, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, les oeufs et le shortening mou. Mélanger le tout. Fouetter pendant 3 min. environ avec un batteur électrique ou à la main. Verser dans un moule préparé et faire cuire 25 min. à 350°.

Gâteau éponge à la mélasse

- 1 t. farine à gâteaux tamisée
- ⅛ c. à thé sel
- 5 blancs d'oeufs, 5 jaunes d'oeufs
- ½ t. sucre
- 1 c. à table zeste d'orange râpé
- 1½ c. à thé zeste de citron râpé
- 2 c. à thé jus de citron
- ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

Fouetter les jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient épais et couleur citron. Ajouter graduellement le sucre et la mélasse en fouettant après chaque addition, 3 min. de plus après la dernière addition. Incorporer le zeste d'orange, le zeste et le jus de citron. Ajouter la farine tamisée et le sel en 3 fois. Bien fouetter après chaque addition. Fouetter les blancs d'oeufs en neige ferme et incorporer au mélange. Faire cuire 45 min. à 325° dans un moule à tube non graissé de 9″.

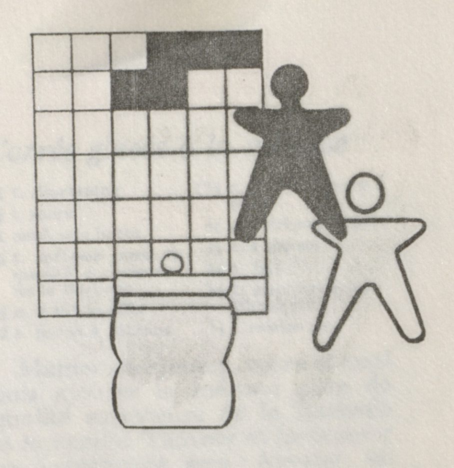
Gâteau marbré aux épices

- ½ t. shortening
- 1 t. sucre blanc
- ¼ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 2 oeufs
- 2 t. farine à gâteaux tamisée
- 2 c. à thé poudre à pâte
- 1 c. à thé sel
- 1 c. à thé cannelle
- ½ c. à thé clou de girofle
- ½ c. à thé noix de muscade
- ¼ c. à thé épices mélangées
- ½ t. lait

Travailler ensemble le shortening et le sucre en fouettant bien. Ajouter les oeufs en fouettant. Mélanger farine tamisée, poudre à pâte et sel et ajouter au premier mélange en alternant avec le lait. Diviser la pâte en deux. A la moitié de la pâte, ajouter la mélasse et les épices. Verser la pâte foncée et la pâte claire alternativement dans un moule bien graissé et légèrement fariné. Faire cuire 45 min. à 350°.

CONSEIL PRATIQUE — On peut enlever les taches et les ternissures des casseroles d'aluminium en employant une solution de deux cuillerées à table de crème de tartre dans une pinte d'eau. Conserver cette solution dans un bocal, pour s'en servir au besoin.

Biscuits



Les galettes à la mélasse, épicées et faciles à mastiquer . . . accompagnent bien les desserts et sont bien appréciées dans les boîtes à lunch et après la classe . . . En toutes saisons . . . tout le monde les aime. La mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade fait les galettes à la mélasse les plus demandées parmi les écoliers du voisinage.

Biscuits-éclair au gingembre

- ¾ t. shortening
- 1 t. sucre blanc
- 1 oeuf
- 4 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 2 t. farine
- 2 c. à thé soda à pâte
- 1 c. à thé cannelle
- 1 c. à thé clou de girofle
- 2 c. à thé gingembre
- ½ c. à thé sel

Travailler le shortening et y ajouter le sucre, l'oeuf et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Ajouter les ingrédients secs. Façonner de petites boules que l'on roule dans le sucre blanc et que l'on aplatit avec une fourchette. Faire cuire à 375°.

Biscuits aux épices

- 1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- ¼ t. sucre
- 1½ c. à table beurre
- 1½ c. à table shortening
- 1 c. à table lait
- 2 t. farine
- ½ c. à thé soda à pâte
- ½ c. à thé sel
- ½ c. à thé clou de girofle
- ½ c. à thé cannelle
- ½ c. à thé noix de muscade

Amener la mélasse à ébullition; ajouter sucre, shortening et lait; puis, les ingrédients secs. Mettre au froid, rouler la pâte et faire cuire à 375° pendant 8 à 10 min.

Biscuits de fantaisie à la mélasse

- ¾ t. shortening
- ¾ t. cassonade
- 1 oeuf
- ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 1 c. à thé cannelle
- 2¼ t. farine
- 2 c. à thé soda à pâte
- ½ c. à thé clou de girofle
- 1 c. à thé sel
- 1 c. à thé gingembre

Travailler le shortening; ajouter graduellement le sucre. Incorporer l'oeuf en fouettant, puis, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Ajouter les ingrédients secs tamisés. Mettre au froid pendant 1 h. Façonner en petites boules de la grosseur d'une noix de Grenoble. Disposer sur une tôle à biscuits graissée. Avec un pinceau, humecter d'eau froide. Saupoudrer chaque biscuit de sucre. Faire cuire 10 min. à 375°.

Petits biscuits à la mélasse

- ⅔ t. shortening
- ⅓ t. cassonade
- 1 oeuf
- ¾ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- ¼ t. lait sur
- 2 t. farine tamisée
- ½ c. à thé sel
- 1 c. à thé gingembre
- 1 c. à thé cannelle
- 1 c. à thé soda à pâte

Travailler le shortening et y incorporer sucre, oeuf, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et lait. Ajouter les ingrédients secs tamisés en mélangeant bien. Laisser tomber la pâte à la cuiller sur une tôle à biscuits graissée. Faire cuire 10 min. environ à 375°.

Biscuits au gingembre

1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 t. sucre
1 t. beurre ou shortening
1 oeuf, battu
1 c. à table gingembre
1 c. à thé épices mélangées
1 c. à thé sel
1 c. à table soda à pâte dissous dans un peu d'eau
2¾ t. farine environ

Amener la mélasse à ébullition, ajouter le sucre. Retirer du feu, ajouter le shortening et le soda dissous. Laisser refroidir. Ajouter l'œuf. Tamiser les ingrédients secs et les incorporer au mélange. Ajouter un peu de farine s'il le faut. Mettre au froid et rouler la pâte (⅛ʺ d'épaisseur).

Découper en forme de biscuits ou en faire un rouleau de pâte à mettre au réfrigérateur; laisser au réfrigérateur pendant 24 h. et trancher. Faire cuire à 375° jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

Petits biscuits-éclair à la mélasse

1⅓ t. lait condensé
½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
⅛ c. à thé sel
½ c. à thé gingembre
½ c. à thé cannelle
2½ t. flocons de maïs
½ t. noix hachées
½ t. raisins secs hachés

Faire cuire mélasse, lait condensé sucré et sel au bain-marie, en tournant, jusqu'à consistance épaisse, soit 10 min. environ. Quand le mélange est refroidi, ajouter les épices puis, en tournant, les autres ingrédients. Laisser tomber à la cuiller sur une tôle à biscuits graissée. Faire cuire 15 min. à 375°.

Carrés glacés à la mélasse

¼ t. shortening
½ t. sucre
1 oeuf, non battu
½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
½ c. à thé vanille
2 t. farine à gâteaux
1½ c. à thé poudre à pâte
¼ c. à thé soda à pâte
¼ c. à thé sel
½ t. lait
½ t. noix assorties (facultatif)
½ t. raisins secs

Manier shortening, sucre et oeuf puis ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et la vanille. Tamiser et incorporer les ingrédients secs. Ajouter, en alternant, avec le lait. Ajouter noix et raisins. Faire cuire 35 min. à 350°, dans un moule de 7ʺ x 9ʺ. Recouvrir de glaçage à la vanille pendant que le gâteau est encore chaud.

Biscuits à la mélasse et à la farine d'avoine

1¾ t. farine
1 c. à thé soda à pâte
1 c. à thé sel
1 c. à thé noix de muscade
2 t. avoine roulée
½ t. shortening
2 oeufs bien battus
½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 t. raisins secs épépinés
1 t. cassonade

Manier le shortening et ajouter graduellement le sucre. Incorporer les oeufs et la mélasse. Tamiser les quatre premiers ingrédients et ajouter l'avoine roulée. Ajouter, en tournant, au mélange de shortening. Incorporer les raisins hachés. Laisser tomber à la cuiller sur une tôle à biscuits graissée. Faire cuire 10 min. environ à 375°.

CONSEIL PRATIQUE — Le jus de citron décolle le diachylon, la gomme, etc., des mains et des habits. Il enlève aussi des mains les taches d'encre, de fruit et autres ainsi que l'odeur d'oignon. Pour enlever les taches de légumes, se frotter les mains avec une tranche de citron ou une pomme de terre crue.



Biscuits à la mélasse et au beurre d'arachides

1 t. farine enrichie tamisée
½ c. à thé sel
¼ c. à thé soda à pâte
1 c. à thé poudre à pâte
½ t. beurre d'arachides
½ t. sucre
½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 c. à thé vanille
1 oeuf
2 c. à table lait
½ t. shortening

Manier le shortening avec le beurre d'arachides, ajouter graduellement le sucre et incorporer la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, la vanille, l'oeuf battu et le lait.

Ajouter, en tournant, les ingrédients secs tamisés. Laisser tomber la pâte sur une tôle à biscuits graissée et la tasser avec le fond d'un verre recouvert d'un linge humide. Faire cuire 10 min. à 375°. Donne 3½ douzaines de biscuits.

Carrés à la mélasse et aux dattes

1 t. farine enrichie tamisée
½ c. à thé sel
⅛ c. à thé soda à pâte
1 oeuf battu
½ t. sucre
½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
¼ t. shortening fondu
½ c. à thé vanille
⅔ t. noix hachées
1 paquet de 7 oz de dattes dénoyautées, finement hachées

Fouetter l'oeuf, ajouter sucre, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, shortening et vanille. Ajouter, en tournant, les ingrédients secs tamisés, les noix et les dattes. Verser dans un moule carré de 9″ recouvert de papier ciré graissé et légèrement fariné. Faire cuire 40 min. à 350°. Lorsque le gâteau est refroidi, le couper en 32 carrés et les rouler dans du sucre de confiserie.

Friandises à la mélasse et à la noix de coco

2 t. farine à gâteaux tamisée
¼ c. à thé soda à pâte
¼ c. à thé sel
1 t. sucre
⅓ t. beurre ou margarine
1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
¼ c. à thé vanille
4 blancs d'oeufs, non battus
1¾ t. noix de coco râpé et humide

Faire fondre le beurre ou la margarine et y ajouter les ingrédients secs tamisés. Ajouter, en tournant, mélasse, vanille et blancs d'oeufs. Bien mélanger. Ajouter, en tournant, la noix de coco. Etaler dans deux moules carrés de 8″, recouverts de papier ciré graissé et légèrement fariné. Faire cuire 35 min. à 350°. Lorsque les gâteaux sont refroidis, les couper chacun en 24 carrés. Les conserver dans une boîte hermétiquement fermée.

Gaufrettes roulées à la mélasse

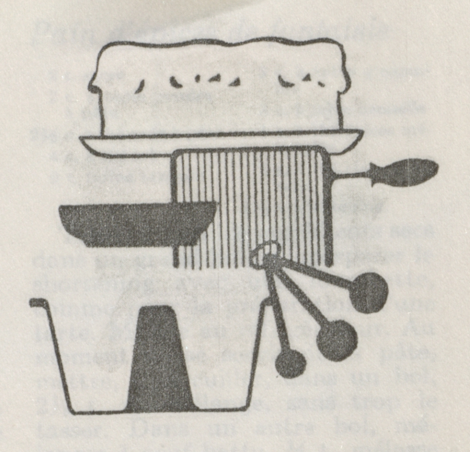
½ t. farine à pâtisserie tamisée
1 c. à thé noix de muscade
1 c. à thé cannelle
¼ t. shortening
½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 oeuf, bien battu
½ c. à thé sel
¼ t. sucre

Amener la mélasse à ébullition. Ajouter shortening, sucre et sel. Tamiser ensemble farine et épices et ajouter à la mélasse, en alternant avec l'oeuf battu. Laisser tomber la pâte en petite quantité, sur une tôle à biscuits bien graissée. Faire cuire 10 min. environ à 300°. Laisser refroidir 1 min. et enrouler la pâte autour de la poignée d'une cuiller de bois, graissée au préalable. On peut fourrer ces biscuits avec le glaçage au beurre et à la mélasse de la page 17. Si la pâte devient trop dure pour être roulée, la réchauffer quelques minutes au four.

CONSEIL PRATIQUE — Pour immobiliser le bol quand vous mêlez ou battez des ingrédients, le poser sur un linge humide replié ou sur une rondelle de caoutchouc comme celles qu'on emploie sur les bocaux de conserve.



Pain d'épices



Une seule chose surpasse l'arôme des galettes au gingembre cuisant au four, c'est la saveur épicée de la galette au gingembre fraîche cuite, relevée de mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade.

Pain d'épices à l'eau chaude

- ½ t. shortening
- ½ t. cassonade
- 1 oeuf
- ⅔ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 2½ t. farine tamisée
- 2 c. à thé poudre à pâte
- 1 c. à thé sel
- 1 c. à thé soda à pâte
- 1½ c. à thé gingembre
- 1 c. à thé cannelle
- ½ c. à thé clou de girofle
- 1 t. eau bouillante

Mélanger ensemble shortening, sucre et oeuf et incorporer la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et l'eau. Tamiser ensemble les ingrédients secs et les ajouter en fouettant jusqu'à consistance lisse. Verser dans un moule carré de 9". Faire cuire 40 à 50 min. à 325°.

Pain d'épices

- ½ t. sucre
- ½ t. shortening
- 1 oeuf
- 1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade.
- 2½ t. farine tamisée
- 1½ c. à thé soda à pâte
- 1 c. à thé cannelle
- 1 c. à thé gingembre
- ½ c. à thé clou de girofle
- ½ c. à thé sel
- 1 t. eau chaude
- 1 t. raisins secs (facultatif)

Manier shortening et sucre; ajouter l'oeuf battu, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade puis les ingrédients secs tamisés. Ajouter l'eau chaude en dernier lieu et fouetter jusqu'à consistance lisse. Faire cuire dans un moule carré de 8", 35 à 40 min. à 350°.

Petits gâteaux au pain d'épices

- ½ t. shortening
- ⅔ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- ½ t. sucre
- 2 oeufs battus
- 1 t. lait sur
- 2 t. farine à gâteaux tamisée
- 1 c. à thé soda à pâte
- ½ c. à thé sel
- 1 c. à thé gingembre
- 1 c. à thé cannelle

Amener les trois premiers ingrédients à ébullition. Laisser refroidir et ajouter au mélange les oeufs battus. Incorporer les ingrédients secs tamisés, en alternant avec le lait. Disposer à la cuiller dans des moules à muffins graissés et faire cuire 15 min. à 350°. Glacer avec le glaçage au beurre et à la mélasse de la page 17.

Gâteau des anges à la mélasse

- 2 t. farine à gâteaux tamisée
- 1 c. à thé soda à pâte
- 1 c. à thé gingembre
- ½ c. à thé sel
- 6 c. à table shortening
- ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 2 oeufs, bien battus
- ½ t. lait sur
- ½ t. sucre

Manier le shortening et ajouter graduellement le sucre en fouettant bien. Incorporer la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, les oeufs battus et le lait. Ajouter soigneusement au mélange la farine tamisée, le soda, le gingembre et le sel. Faire cuire 35 à 40 min. à 350°.

Pain d'épices renversé à l'ananas

GARNITURE:

- 1 c. à table beurre ou margarine
- ⅓ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- ¼ t. sucre
- 6 tranches ananas
- 6 cerises au marasquin

PÂTE DU GÂTEAU:

- 1½ t. farine tamisée
- ¾ c. à thé sel
- ¾ c. à thé poudre à pâte
- ½ c. à thé gingembre
- ½ c. à thé cannelle
- ¼ c. à thé clou de girofle
- ⅓ t. shortening
- ⅓ t. sucre
- ½ c. à thé soda à pâte
- ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 1 oeuf
- ½ t. lait sur

Mettre le beurre dans un moule ou un plat allant au four. Faire fondre et ajouter mélasse et sucre. Disposer l'ananas et les cerises sur le mélange.

Pâte du gâteau: Manier le shortening, le sucre et le soda. Ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Ajouter, en tournant, ¼ des ingrédients secs tamisés. Ajouter l'oeuf en fouettant. Ajouter alternativement le reste de la farine et le lait sur. Fouetter jusqu'à consistance lisse. Verser sur la garniture de façon à bien la recouvrir. Faire cuire 1 heure à 350°. Retourner le gâteau.

Pain d'épices à la marmelade d'orange

- 1¾ t. farine à gâteaux tamisée
- ¾ c. à thé poudre à pâte
- ½ c. à thé soda à pâte
- 1 c. à thé cannelle
- 1 c. à thé gingembre
- ½ c. à thé sel
- ¼ t. shortening
- 1 oeuf, bien battu
- ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 1 t. marmelade d'orange
- 4 c. à table eau bouillante

Mettre dans un bol le shortening fondu, l'oeuf battu, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et la marmelade. Dans un autre bol, mettre les ingrédients secs tamisés. Verser les ingrédients mouillés dans les ingrédients secs et bien mélanger. Ajouter l'eau bouillante et mélanger parfaitement. Faire cuire 25 à 30 min. à 350°.

Pain d'épices de fantaisie

- 2 t. sucre
- 2 c. à table poudre à pâte
- 2½ c. à thé soda à pâte
- 4 c. à thé sel
- 9 t. farine tamisée
- 3 c. à table gingembre
- 3 c. à table cannelle
- 1 c. à thé épices mélangées
- 1 c. à thé clou de girofle
- 1½ t. shortening

Tamiser tous les ingrédients secs dans un grand bol, y incorporer le shortening avec une fourchette, comme pour la préparation d'une tarte. Mettre au réfrigérateur. Au moment de se servir de la pâte, mettre, à la cuiller, dans un bol, 2⅞ t. du mélange, sans trop le tasser. Dans un autre bol, mélanger 1 oeuf battu, ¾ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et ¾ t. d'eau bouillante. Ajouter, en tournant, les ingrédients mouillés aux ingrédients secs et fouetter jusqu'à consistance lisse. Faire cuire dans un moule préparé 35 min. à 325°.

Gâteau renversé aux pommes et au pain d'épices

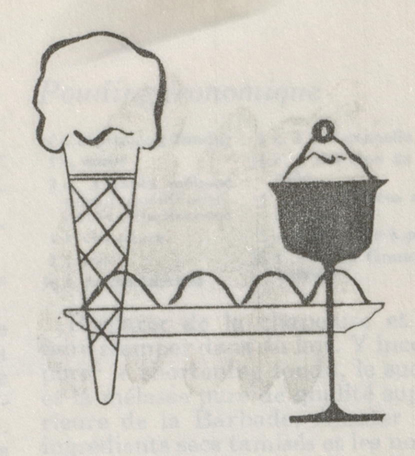
- 1 t. farine tamisée
- ½ c. à thé poudre à pâte
- ½ c. à thé soda à pâte
- ½ c. à thé sel
- ½ c. à thé cannelle
- ½ c. à thé gingembre
- ¼ t. shortening
- ¼ t. cassonade
- 1 oeuf bien battu
- ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- ½ t. lait sur

Manier le shortening et ajouter graduellement le sucre en mélangeant bien. Ajouter, en tournant, l'oeuf et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Ajouter alternativement les ingrédients secs tamisés et le lait. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

- 4 grosses pommes sures
- ¾ t. cassonade
- ¼ t. beurre
- 1 c. à thé cannelle

Faire fondre le beurre dans un moule ou un plat allant au four et recouvrir de pommes tranchées. Saupoudrer de sucre et de cannelle. Verser la pâte du gâteau sur les pommes et faire cuire 45 min. à 350°. Retourner le gâteau et servir avec la sauce satin de la page 17.

Desserts



Le dessert peut être le clou du repas. Et les desserts préparés avec la mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade, ont une saveur qui leur est propre. Tous les amateurs de dessert seront ravis par les recettes que nous leur présentons ici.

Pouding à la mélasse à la vapeur

- 1 t. raisins secs hachés
- 3 c. à table shortening
- 1 t. eau bouillante
- ½ t. sucre
- 1 c. à thé sel
- ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 1 oeuf
- 1½ t. farine tamisée
- 1 c. à thé soda à pâte

Mettre dans un bol les raisins et le shortening et ajouter l'eau bouillante. Incorporer le sucre et la mélasse. Ajouter l'oeuf battu et les ingrédients secs tamisés. Verser dans un moule graissé d'une pinte. Faire cuire à la vapeur pendant 2 h. Servir chaud avec la sauce désirée.

Pouding à l'indienne

- ¼ t. farine de maïs
- 2 t. lait chaud
- ½ c. à thé sel
- ⅛ c. à thé soda à pâte
- 1 t. lait froid
- 3 c. à table sucre
- 1 c. à table beurre ou margarine
- ⅓ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

Faire cuire la farine de maïs dans le lait jusqu'à consistance épaisse, en tournant constamment. Ajouter les autres ingrédients. Verser dans un plat (1 pinte) allant au four. Faire cuire à 275° pendant 2h. Servir chaud avec la sauce à la mélasse ou de la crème fouettée.

Pouding aux figues à la vapeur

- 3 c. à table beurre
- ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- ½ t. lait
- ½ livre figues coupées en morceaux
- ½ c. à thé sel
- ¼ c. à thé clou de girofle
- ¼ c. à thé épices mélangées
- ¼ c. à thé noix de muscade
- 1⅞ t. farine tamisée
- ½ c. à thé soda à pâte

Mélanger dans un bol les ingrédients secs tamisés. Mélanger beurre fondu, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et lait. Incorporer, en tournant, aux ingrédients secs. Ajouter les figues hachées. Verser dans un moule graissé et faire cuire à la vapeur pendant 2½ h. Servir chaud avec une sauce.

Pouding aux carottes à la vapeur

- ½ t.shortening (fondu)
- ½ t. cassonade
- ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 1 t. pomme de terre crue râpée
- 1½ t. carotte crue râpée
- 1 t. farine
- 1 c. à thé soda à pâte
- 1 c. à thé cannelle
- ½ c. à thé épices mélangées
- 1 t. raisins secs épépinés
- ½ t. cédrat haché

Mélanger shortening fondu, sucre et mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Ajouter la pomme de terre et la carotte râpées. Incorporer les ingrédients secs tamisés et les fruits. Verser dans un moule graissé, bien recouvrir et faire cuire à la vapeur pendant 2½ h. Servir chaud.

Plum Pudding

¼ t. shortening fondu
¾ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
2 oeufs battus
¼ t. jus de fruit
2 t. farine tamisée
¼ t. sucre
1 c. à thé sel
1½ c. à thé cannelle
½ c. à thé clou de girofle
1½ t. raisins secs épépinés
1½ t. raisins de Corinthe
¾ t. cédrat coupé
1¼ t. zeste de divers fruits

Mélanger shortening, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, oeufs battus et jus de fruit dans un bol. Tamiser les ingrédients secs dans un autre bol. Mélanger le tout. Ajouter les fruits et bien mélanger. Verser dans un moule de 2 pintes, bien graissé. Couvrir hermétiquement. Faire cuire à la vapeur pendant 4 ou 5 heures. Servir très chaud avec la sauce dure de la page 17.

Pouding aux dattes et aux noix

1½ t. farine
½ c. à thé sel
¼ c. à thé clou de girofle
¼ c. à thé noix de muscade
½ c. à thé cannelle
½ t. eau
½ c. à thé soda à pâte
1 oeuf
¾ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
¾ t. dattes hachées
¼ t. noix de Grenoble
2 c. à table shortening fondu

Fouetter l'oeuf, ajouter le shortening fondu, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et le soda, dissous au préalable dans de l'eau. Mélanger les ingrédients secs tamisés, les dattes et les noix. Verser dans le premier mélange. Remplir un moule graissé, couvrir hermétiquement et faire cuire à la vapeur pendant 1½ h. Servir chaud.

Pouding économique

¼ t. shortening (fondu)
1 t. sucre
2 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 t. chapelure
1 t. lait
½ t. farine tamisée
1 c. à thé cannelle
½ c. à thé clou de girofle
½ c. à thé épices mélangées
1 c. à thé soda à pâte
½ t. noix de Grenoble hachées

Préparer de la chapelure et la faire tremper dans du lait. Y incorporer le shortening fondu, le sucre et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Ajouter les ingrédients secs tamisés et les noix. Verser dans un plat graissé allant au four et faire cuire à 325° pendant 1¼ h. Servir chaud avec la sauce à la mélasse de la page 17.

Pouding à la graisse

3 t. farine
2 c. à thé poudre à pâte
1 c. à thé sel
1 c. à thé cannelle
1 c. à thé noix de muscade
½ c. à thé clou de girofle
1 t. raisins secs épépinés
½ t. noix de Grenoble
1 t. graisse hachée
1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 t. lait
Sauce dure, page 17

Tamiser les ingrédients secs dans un bol. Passer la graisse au hachoir. Ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et le lait. Mélanger le tout. Ajouter, en tournant, les raisins secs et les noix. Remplir aux ¾ un moule graissé et couvrir hermétiquement. Faire cuire à la vapeur pendant 3½ h. environ. Servir chaud avec la sauce dure.

CONSEIL PRATIQUE — On peut empêcher les bananes, les pommes et les pêches fraîches, pelées et tranchées, de noircir en les couvrant légèrement de jus de citron. Les noix anglaises trempées durant quelques minutes dans du jus de citron ne noirciront pas dans les salades et les pains aux noix.



Pouding à la sauce

1 t. farine tamisée
1 c. à thé soda à pâte
½ c. à thé sel
½ c. à thé gingembre
¾ c. à thé cannelle
½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 œuf
¼ t. eau chaude
¼ t. sucre
2 c. à table shortening

GARNITURE:
½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1½ t. eau froide
½ c. à thé vanille

Manier ensemble le shortening, le sucre, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et l'oeuf battu. Ajouter alternativement l'eau chaude et les ingrédients secs tamisés. Verser dans un moule carré de 8″. Mélanger les ingrédients de la garniture et verser sur la pâte non cuite. Faire cuire 35 min. à 375°. Servir chaud.

Pommes au four à la mélasse

¾ t. farine tamisée
½ t. cassonade
⅓ t. beurre
6 pommes sures moyennes
⅓ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 c. à thé cannelle
¼ c. à thé sel

Défaire le beurre en crème; y ajouter graduellement la cassonade et la farine. Le mélange est grumeleux. Nettoyer et trancher les pommes et les mettre dans un plat beurré allant au four. Verser la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade sur les pommes et saupoudrer de cannelle et de sel. Emietter le mélange de farine sur les pommes. Faire cuire 30 min. à 350°. Servir avec de la crème.

Pouding à la chapelure et aux épices

1 t. chapelure molle
1 t. lait sur
3 c. à table beurre fondu
½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
½ t. cassonade
½ t. farine tamisée
½ c. à thé sel
1 c. à thé soda à pâte
½ c. à thé cannelle
⅛ c. à thé clou de girofle
½ t. raisins secs enfarinés

Mélanger la chapelure et le lait, puis y ajouter le beurre, le sucre et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Tamiser ensemble les ingrédients secs et incorporer au premier mélange. Incorporer les raisins secs. Verser dans un plat graissé allant au four. Faire cuire 20 à 25 min. à 350°. Servir chaud avec la sauce satin de la page 17.

Crème glacée à la mélasse

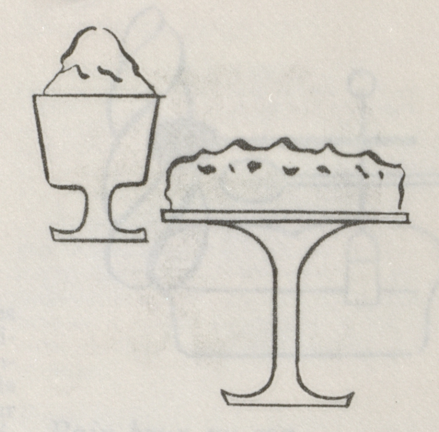
1 carré présure
1 c. à table eau froide
2 t. crème légère
¼ t. sucre
¼ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 c. à thé vanille

Faire dissoudre la présure dans l'eau froide. Réchauffer à feux doux la crème, le sucre et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, en tournant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit tiède. Ajouter la présure dissoute et la vanille. Verser dans un tiroir glacé du réfrigérateur. Ne pas remuer jusqu'à ce que le mélange ait pris. Mettre au congélateur jusqu'à consistance presque ferme. Mettre dans un bol et fouetter jusqu'à consistance lisse. Remettre au congélateur jusqu'à consistance ferme.

CONSEIL PRATIQUE — Lorsqu'on fait cuire du riz, on ajoute toujours celui-ci à l'eau ou au lait bouillants pour maintenir les grains séparés et les empêcher de former une masse. Quand on pèle une orange, se servir d'une cuiller renversée . . . plutôt que d'un couteau.



Garnitures, glaçages et sauces



Des sauces et des glaces savoureuses rendent plus appétissants les plus simples desserts. Et la mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade fera des sauces et des glaces exquises pour les desserts les plus ordinaires, elle les transformera en véritables délices.

Sauce dure

⅓ t. beurre ou margarine
2¼ t. sucre de confiserie tamisé
1 c. à table lait
2 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 c. à thé essence ou ½ c. à thé zeste d'orange râpé

Défaire le beurre en crème jusqu'à consistance lisse. Incorporer le sucre à confiserie ainsi que le lait et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Ajouter, en fouettant, l'essence ou le zeste d'orange.

Sauce à la mélasse

¼ t. beurre
½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

Faire fondre le beurre et incorporer la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade ou défaire le beurre en crème, ajouter graduellement la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et fouetter jusqu'à consistance légère et mousseuse.

Glaçage au beurre et à la mélasse

⅓ t. beurre ou margarine
3 t. sucre de confiserie tamisé
1 blanc d'oeuf, non battu
1 c. à thé extrait de vanille, de citron ou de rhum
1 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
2 c. à table lait

Ajouter 1 t. sucre à confiserie, le blanc d'oeuf et l'essence au beurre défait en crème. Bien mélanger. Ajouter alternativement le reste du sucre, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et le lait. Bien fouetter.

Sauce satin

1 oeuf
1 c. à table eau
¾ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
¼ c. à thé sel
2 c. à table jus de citron
1 c. à thé vanille

Fouetter l'oeuf et l'eau dans une casserole jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter, en tournant, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et le sel. Faire cuire à feu doux pendant 1 min. en tournant constamment. Retirer du feu et y ajouter en tournant le jus de citron et la vanille. Servir chaud.

Pains

Le pain de ménage et les muffins sont particulièrement bien accueillis à notre époque de "plats instantanés" . . . surtout s'ils sont chauds et laissent exhaler la bonne odeur de la mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade. En voici pour tous les goûts.

Pain aux dattes et aux noix

1½ t. farine de blé entier	1 oeuf, battu
1 t. farine	1 t. lait sur
1 c. à thé sel	½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 c. à thé soda à pâte	½ t. dattes hachées
½ t. cassonade	½ t. noix hachées
¼ t. shortening fondu	

Tamiser farine, sel et soda. Ajouter la farine de blé entier et le sucre. Mélanger les ingrédients mouillés. Ajouter dattes et noix aux ingrédients secs. Verser les ingrédients mouillés dans les ingrédients secs. Tourner jusqu'à ce que la farine soit bien humectée. Verser dans un moule à pain préparé et faire cuire à 325° pendant 1 h.

Couronne au café

1 t. beurre	1 c. à thé soda à pâte
1 t. cassonade	½ c. à thé noix de muscade
1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade	1 c. à thé cannelle, macis et sel
1 t. café fort, froid	1 t. raisins secs
3 oeufs, bien battus	1 t. raisins de Corinthe
3½ t. farine	

Mélanger dans l'ordre. Faire cuire dans un moule en couronne, à 375°, durant 45 à 50 minutes. Couvrir d'une glace au café.

Pain brun au son

2 t. All Bran	1 t. sucre
2 t. lait sur	2 t. farine
2 c. à thé mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade	2 c. à thé soda à pâte
	1 c. à thé sel

Mélanger All Bran, lait, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et sucre. Tamiser farine, soda et sel. Ajouter au premier mélange et bien mélanger. Faire cuire pendant 1 h. dans un moule à pain à 375°.

Pain à l'avoine roulée

2 t. eau bouillante	1 c. à table shortening fondu
2 t. avoine roulée	1 pain de levure
2 c. à thé sel	¼ t. eau tiède
⅓ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade	4½ t. farine (environ)

Faire tremper l'avoine roulée dans l'eau bouillante et ajouter le sel, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et le shortening. Faire tremper le pain de levure dans l'eau tiède. Quand le premier mélange est tiède, y ajouter la levure dissoute. Ajouter graduellement la farine, en tournant, et bien mélanger. Pétrir jusqu'à consistance lisse. Mettre dans un bol graissé et laisser reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. La pétrir à nouveau et la mettre dans deux moules graissés. Couvrir, laisser lever la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume. Faire cuire 50 à 60 min. à 375°.

Petits pains au blé entier

2 paquets levure granulée	2 oeufs
¼ t. eau tiède	3¾ t. farine enrichie tamisée
1¾ t. lait	3¾ t. farine de blé entier non tamisée
½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade	3 c. à thé sel
	½ t. shortening fondu

Faire frémir le lait et laisser refroidir jusqu'à ce qu'il soit tiède. Ajouter à la levure ramollie au préalable dans l'eau tiède. Incorporer la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et les oeufs. Ajouter 4 t. des ingrédients secs mélangés et fouetter jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Ajouter, en tournant, le shortening. Ajouter le reste de farine et bien mélanger. Couvrir et laisser lever pendant 10 min. Pétrir la pâte jusqu'à consistance lisse puis la mettre dans un bol graissé et bien graisser tous les côtés de la pâte. Mettre au réfrigérateur. La pétrir pendant quelques secondes et la façonner en petits pains. Les disposer sur une tôle graissée en les espaçant de 1″. Garnir d'une noix de beurre. Laisser les petits pains lever dans un endroit chaud. Faire cuire 12 à 15 min. à 400°.

Pain très léger

1½ t. lait	1½ livre raisins secs épépinés
1½ t. eau	¼ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
½ t. cassonade	1 grosse c. à table shortening
Amener ces ingrédients presque au point d'ébullition et y ajouter:	1 c. à dessert sel
1 pain de levure Fleischmann ramollie	1½ c. à thé cannelle
1 oeuf battu	Assez de farine pour durcir la pâte

Laisser la pâte doubler de volume, la mettre dans des moules et la laisser lever à nouveau. Faire cuire 45 - 50 min. à 375°. Donne 2 pains.

Muffins au gingembre

1 t. farine	1 oeuf
1½ c. à thé poudre à pâte	¼ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
½ c. à table sucre	¼ t. lait
⅛ c. à thé soda à pâte	3 c. à table beurre fondu
¼ c. à thé gingembre	
¼ c. à thé sel	

Mélanger ensemble tous les ingrédients secs, et ajouter lentement les autres ingrédients en mélangeant bien. Mettre dans des moules à muffins graissés et faire cuire à four modéré pendant 20 minutes.

Pain suédois à la levure

2 paquets levure granulée	2 t. farine enrichie tamisée
¼ t. eau tiède	4 t. farine de seigle ou de blé entier non tamisée
2 t. lait sur	3 c. à thé sel
½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade	4 c. à thé graines de carvi (facultatif)

Faire chauffer le lait sur; laisser refroidir jusqu'à ce qu'il soit tiède et ajouter la levure ramollie dans de l'eau tiède. Ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Mélanger les ingrédients secs et les ajouter à l'autre mélange. Bien mélanger. Couvrir et laisser lever pendant 10 min. Pétrir la pâte pendant 8 à 10 min. La mettre dans un bol graissé. Couvrir et laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Pétrir légèrement la pâte et la laisser lever pendant 10 min. En faire 2 pains que l'on place dans des moules graissés. Laisser la pâte doubler de volume dans un endroit chaud. Faire cuire 30 min. à 425°.

CONSEIL PRATIQUE — Déposer les oignons dans une casserole d'eau et les peler sous l'eau pour éviter qu'ils ne fassent pleurer et que leur odeur ne s'attache pas aux mains. On se débarrasse du peu qui reste en lavant immédiatement les mains dans une eau savonneuse.



Pour empêcher les vieilles pommes de terre de noircir, verser dans l'eau qui bout une cuillerée à thé de vinaigre pour chaque pinte d'eau.

Pain de blé entier

- ⅓ t. shortening
- 3 c. à thé sel
- ⅓ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 2 t. lait frémi
- 1 pain de levure
- 5 à 6 t. farine de blé entier

Faire frémir le lait, le retirer du feu, ajouter le shortening, le sel et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Laissez refroidir le mélange jusqu'à ce qu'il soit tiède. Emietter le pain de levure dans le mélange. Ajouter suffisamment de farine pour que la pâte ne colle pas au bol. Pétrir la pâte jusqu'à consistance lisse, en ajoutant de la farine s'il le faut. Laisser la pâte doubler de volume. La faire tomber et la laisser lever une seconde fois. Couper la pâte en deux et la façonner en deux pains. Les mettre dans des moules graissés. Recouvrir, au pinceau, de beurre fondu. Laisser la pâte doubler de volume. Faire cuire 40 min. environ à 425°.

Muffins au son

- 2½ t. son à cuire
- ⅞ t. lait sur
- 1 oeuf
- ¼ t. shortening fondu
- 1 t. farine tamisée
- ⅔ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 1 c. à thé soda à pâte
- 1 c. à thé sel
- ½ t. raisins secs ou dattes hachées

Faire ramollir le son dans le lait, ajouter l'oeuf battu et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Mélanger les ingrédients secs tamisés avec les raisins ou les dattes. Mélanger le tout ensemble et ne tourner que jusqu'à ce que la farine soit entièrement humectée. Disposer la pâte, à la cuiller, dans des moules à muffins bien graissés. Faire cuire 20 min. environ à 400° Servir chauds.

Pain à la mélasse et aux fruits

- 2 t. farine enrichie tamisée
- 1 c. à thé sel
- ½ c. à thé soda à pâte
- ¾ c. à thé poudre à pâte
- 1 oeuf
- ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- ⅓ t. sucre
- ¼ t. shortening, fondu
- 1 c. à table jus de citron
- 1½ c. à thé zeste de citron râpé
- ⅓ t. figues ou dattes hachées
- ¼ t. cédrat tranché
- ½ t. noix hachées
- ⅔ t. lait

Aux ingrédients secs tamisés, ajouter l'oeuf, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, le sucre, le shortening, le jus de citron, le zeste, les fruits et les noix. Bien mélanger. Ajouter le lait au mélange de farine et ne tourner que jusqu'à ce que tous les ingrédients soient liés. Verser dans un moule bien graissé de 5″ x 9″ x 3″. Faire cuire 1 h. à 350°.

Pain-éclair aux dattes

- 2½ t. farine tamisée tout-usage
- 3½ c. à thé poudre à pâte
- 1 c. à thé sel
- ¼ t. sucre
- ½ t. dattes, hachées
- ½ t. noix hachées
- 1 oeuf, battu
- 1¼ t. lait
- ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 4 c. à table shortening fondu
- 1 t. flocons de maïs légèrement écrasés

Tamiser ensemble farine, poudre à pâte, sel et sucre. Ajouter, en tournant, dattes et noix. Mélanger oeuf, lait, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et shortening légèrement refroidi.

Ajouter aux ingrédients secs. Ne tourner que jusqu'à ce que la farine soit humectée. Incorporer les flocons, sans trop mélanger. Verser dans un moule graissé de 9″ x 5″ x 3″ et faire cuire 1 heure à 350 ou 375°.

Biscuits Graham

- 1 t. farine Graham
- 1 t. farine blanche
- 1 c. à thé sel
- 1½ c. à table shortening
- 1 c. à thé soda à pâte
- 2 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 2 c. à table cassonade
- 1 t. environ de lait sur

Mélanger ensemble tous les ingrédients en ajoutant assez de lait sur pour obtenir une bonne pâte à biscuits chauds. Faire cuire à four chaud pendant 10 min. environ.

Brioches Hot Cross

- ½ t. lait
- 1 c. à thé sel
- ¼ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 1 pain de levure
- 1 oeuf
- 2 c. à table shortening mou
- 2 ou 2¼ t. farine
- ¼ t. raisins de Corinthe
- ½ t. raisins secs
- 1 c. à thé cannelle
- ¼ c. à thé noix de muscade

Faire tiédir le lait dans une casserole, retirer du feu et ajouter le sel et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Emietter le pain de levure dans le mélange et tourner jusqu'à dissolution. Ajouter, en tournant, l'oeuf et le shortening. Incorporer la farine et les épices (en quantité suffisante pour que la pâte se manie bien). Laisser lever la pâte deux fois. Ajouter les raisins et pétrir la pâte. La façonner en boules. Les disposer sur une tôle graissée en les espaçant de 2". Couvrir et laisser la pâte doubler de volume. Avant la cuisson, dessiner une croix sur le dessus de chaque brioche. Faire cuire jusqu'à ce que les brioches soient dorées. Tracer la croix avec le glaçage au beurre et à la mélasse de la page 17.

Gaufres de blé entier

- 1 t. farine enrichie tamisée
- 3 c. à thé poudre à pâte
- 1 t. farine blé entier non tamisé
- 1 c. à thé sel
- 3 blancs d'oeufs, 3 jaunes d'oeufs
- 3 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 1½ t. lait
- ¼ t. shortening fondu

Mélanger ensemble jaunes d'oeufs, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, lait et shortening. Ajouter, en tournant, les ingrédients secs. Fouetter les blancs d'oeufs en neige ferme, mais non pas sèche, et incorporer lentement à la pâte. Faire cuire dans des gaufriers chauds. 8 gaufres.

Pain à la farine d'avoine

- 1 t. farine d'avoine
- 1 c. à table shortening
- 1 c. à table sel
- 2 t. eau bouillante
- ½ pain de levure
- ½ t. eau tiède
- 1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
- 6 à 7 t. farine

Verser l'eau bouillante sur la farine d'avoine, le shortening et le sel. Bien mélanger. Ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et laisser refroidir. Dissoudre la levure dans l'eau tiède et ajouter à l'autre mélange, en tournant bien. Ajouter la farine. Renverser la pâte sur une planche farinée, la pétrir jusqu'à ce qu'elle soit lisse, la mettre dans un bol graissé et la laisser reposer dans un endroit chaud, en la couvrant, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. La pétrir à nouveau et la façonner en deux pains. Les mettre dans 2 moules graissés et les laisser lever dans un endroit chaud. Faire cuire 1 h. environ à 375°.

CONSEIL PRATIQUE — Pour enlever les petits éclats de verre répandus sur un tapis, presser ruban adhésif. Pour les enlever d'une surface lisse, employer du lainage, du coton hydrophile ou du papier hygiénique humides.



Beignets à la mélasse

9 ⅓ c. à table de sucre	2 c. à thé de poudre à pâte
1 ½ c. à table de shortening	⅛ c. à thé de cannelle
1 oeuf bien battu	1 c. à thé de gingembre
⅓ t. de lait	⅛ c. à thé de clou
1 t. de mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade	1/16 c. à thé de muscade
	½ c. à thé de sel

Défaire en crème le sucre et le shortening. Ajouter et bien mélanger œuf, lait et mélasse. Mélanger et tamiser les ingrédients qui restent. Les ajouter au mélange liquide et mélanger à fond. Tourner la pâte sur une table légèrement enfarinée et la rouler jusqu'à ce qu'elle ait ¼ pouce d'épaisseur. Tailler à l'emporte-pièce et mettre en grande friture (375°) jusqu'à ce qu'ils deviennent brun foncé. Faire égoutter sur du papier mat. Saupoudrer de sucre en poudre. Recette pour 24 beignets.

Pouding à la mélasse

½ t. beurre	4 oeufs
½ t. sucre	1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
½ t. farine	
1 t. lait	1 c. à thé soda à pâte

Défaire le beurre en crème avec le sucre. Ajouter alternativement la farine et le lait. Ajouter les oeufs bien battus. A 1 t. de mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, ajouter le soda à pâte et tourner jusqu'à ce qu'il mousse. Ajouter au premier mélange. Faire cuire à la vapeur pendant 1½ h.

Pain brun

3 biscuits de blé filamenté	2 c. à table sel
1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade	2 pains de levure
	11 t. farine

Mélanger les biscuits de blé filamenté, 1 t. de mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, 2 c. à table de sel et 4 t. d'eau bouillante. Laisser refroidir. Ajouter nsuite 2 pains de levure dissoute dans 1 t. d'eau tiède. Ajouter 11 t. de farine et bien pétrir la pâte. Mettre dans un endroit chaud toute la nuit pour laisser lever la pâte. Le lendemain matin, pétrir à nouveau la pâte et en faire 4 petits pains. Laisser lever. Faire cuire 15 min. à 425°, puis 45 min. à 375°.

Galettes à la mélasse

1 t. de shortening	1 c. à thé de cannelle
½ t. de cassonade	1 c. à thé de gingembre
⅔ t. de mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade	1 c. à thé de clou
2 c. à thé de bicarbonate de soude	1 c. à thé de muscade
3 t. de farine	1 c. à thé de sel

Défaire en crème la graisse, le sucre et la mélasse. Ajouter les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit assez molle pour ne plus coller aux mains. Faire de petites boulettes et les aplatir légèrement avec une fourchette. Cuire à 375° durant 10 à 15 minutes.

CONSEIL PRATIQUE — Pour séparer 2 verres coincés l'un dans l'autre, déposer celui de dessous dans l'eau chaude et verser de l'eau froide dans celui de dessus.



Pour fixer solidement un hachoir à viande, placer une poignée en tissu matelassé sur la table et y poser le hachoir avant de serrer les vis.

Pastilles à la mélasse

1 t. de mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade
¼ t. de sucre
1½ t. de noix de coco râpée

Assaisonnement: un morceau de zeste d'orange, 1 c. à thé d'épices à marinade, 1 morceau de racine de gingembre. Attacher le tout dans un sac d'étamine.

Faire bouillir la mélasse, le sucre et l'assaisonnement jusqu'à ce que le sirop fasse un long filet. Retirer l'assaisonnement, ajouter la noix de coco. Bien battre et, dès que le tout commence à épaissir, en verser de petites cuillerées sur une plaque à biscuits légèrement graissée. Laisser refroidir.

Muffins sucrés au son

2½ t. farine
2 c. à thé poudre à pâte
½ c. à thé soda à pâte
1½ c. à thé sel
1½ t. son
1 oeuf, battu
1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
¾ t. lait
¼ t. shortening, fondu

Tamiser ensemble les ingrédients secs et ajouter le son. Mélanger oeuf, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, lait et shortening. Ajouter au premier mélange jusqu'à ce que le tout soit homogène. Remplir aux ¾ des moules à muffins graissés et faire cuire 20 min. à 400°.

Tarte à la mélasse

1¼ t. farine
⅓ t. sucre
⅓ c. à thé noix de muscade
1 c. à thé cannelle
⅓ t. margarine (ou beurre)
¾ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
¾ t. eau froide
½ c. à thé soda à pâte
Croûte de tarte non cuite de 9″

Tamiser ensemble les ingrédients secs et y ajouter la margarine comme pour la préparation d'une croûte de tarte. Ajouter, en tournant, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, l'eau et le soda. Verser dans la croûte de tarte non cuite. Faire cuire 15 min. à 425°, puis 35 à 40 min. à 350°.

Gaufres au lait sur

Tamiser ensemble:
2 t. farine
1 c. à thé poudre à pâte
¾ c. à thé sel
1 c. à thé soda à pâte
1½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, chaude
¾ t. margarine fondue

Mélanger:
2 oeufs battus
2 t. lait de beurre

Ajouter:
2 c. à table margarine (ou de beurre) et bien mélanger ensemble tous les ingrédients.

Laisser tomber la pâte, à la cuiller, sur un gril chaud et graissé. Servir avec la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade chaude et la margarine fondue.

CONSEIL PRATIQUE — Pour enlever les taches de fruit, verser de l'eau chaude d'une hauteur de deux ou trois pieds, sur l'étoffe bien tendue. Si la tache ne disparaît pas, essayer de faire blanchir l'étoffe au soleil après avoir humecté la tache avec du jus de citron.
Plonger les ciseaux dans l'eau chaude avant de couper la guimauve.



Garniture au beurre d'arachides

⅓ t. beurre d'arachides
⅔ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

Les ingrédients doivent être à la température de la pièce. Mélanger le beurre d'arachides et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade de façon à obtenir une pâte épaisse. Le mélange est délicieux avec de la crème glacée, du gâteau ou même dans des sandwichs.

Friandises

1 t. shortening
1 t. cassonade
3 oeufs
½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
2½ t. farine
4 c. à thé poudre à pâte
½ c. à thé sel
2 c. à thé cannelle
½ t. lait
¾ t. pacanes ou noix de Grenoble hachées
1 t. chocolat mi-sucré en morceaux.

Manier ensemble le shortening et le sucre, ajouter les oeufs un par un en fouettant après chaque addition. Ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et bien mélanger. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte, sel, et cannelle. Ajouter, en alternant avec le lait, au mélange crémeux. Ajouter les noix et le chocolat. Laisser tomber, à la cuiller, sur une tôle graissée. Faire cuire 10 min. à 375° ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

Gâteau économique

1⅓ t. farine
¾ c. à thé sel
1¼ c. à thé poudre à pâte
⅓ t. shortening
⅓ t. sucre
½ c. à thé soda à pâte
1 c. à thé cannelle
½ c. à thé épices mélangées
½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 oeuf, non battu
⅔ t. lait sur

Manier le shortening, le sucre, le soda et les épices. Ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et ¼ du mélange de farine, sel et poudre à pâte tamisés ensemble. Ajouter l'oeuf en fouettant. Ajouter, alternativement, le lait sur et le reste du mélange de farine. Faire cuire dans un moule bien graissé et légèrement fariné 40 min. à 350°F.

Pouding facile

½ t. beurre
½ t. sucre
½ t. farine
1 t. lait
4 oeufs, battus
1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 c. à thé soda à pâte

Défaire en crème le beurre et le sucre. Ajouter, alternativement, la farine et le lait. Ajouter les oeufs. Incorporer, en tournant, le soda à pâte à la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajouter au premier mélange et faire cuire à la vapeur pendant 1½ h.

Mesures équivalentes

60 gouttes = 1 c. à thé
1 c. à table = 3 c. à thé
2 c. à table = 1 once
4 c. à table = ¼ tasse
5⅓ c. à table = ⅓ tasse
8 c. à table = ½ tasse
⅜ tasse = ¼ t. plus 2 c. à table
⅝ tasse = ½ t. plus 2 c. à table
⅞ tasse = ¾ t. plus 2 c. à table
1 tasse = 1 demiard

Depuis sa naissance, Cindy Lou, le premier bébé né au Canada en 1959, a mangé beaucoup de mélasse pure de la Barbade.

La mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade figurait déjà dans le biberon de Cindy Lou. Aujourd'hui, Cindy est une fillette pleine de bonne humeur et d'énergie.

Lorsque, suivant les conseils de votre médecin, vous utilisez la mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade dans le biberon de bébé, vous lui donnez un goût agréable et vous y ajoutez une bonne source de fer et d'hydrates de carbone.

La mélasse convient à bien d'autres préparations : elle est délicieuse sur du pain ou des crêpes et rehausse la saveur des sauces et de la "tire".

La mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade est un régal pour Cindy Lou ; vos enfants en raffoleront aussi.

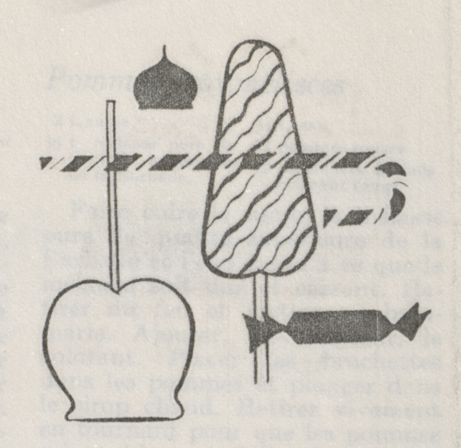


La mélasse...

un aliment qui profite à tout âge



Bonbons



Les bonbons à la mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade, sont d'un beau brun doré . . . sucrés et faciles à mastiquer. Faciles à confectionner, ils sont délicieux. Qu'on se rappelle la "tire" de la Sainte-Catherine!

Tire à la mélasse

2 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 t. sucre blanc
1 t. cassonade
¾ t. eau
¼ t. beurre
⅛ c. à thé soda à pâte
¼ c. à thé sel

Mettre dans une casserole épaisse la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, le sucre et l'eau et faire cuire jusqu'à ce que le mélange devienne croquant à l'eau froide. Retirer du feu et ajouter beurre, soda et sel. Verser dans un moule beurré. Lorsque le mélange est assez froid, le "tirer" jusqu'à ce qu'il prenne une couleur claire. Se beurrer les mains avant de le "tirer". Le tordre. Couper en morceaux d'un pouce et les envelopper dans du papier ciré.

Croquant aux arachides

3 c. à table beurre
2 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
½ c. à thé sel
⅔ t. sucre
2 t. arachides

Faire cuire dans une casserole épaisse la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, le sucre, le sel et le beurre, jusqu'à ce que le mélange devienne croquant à l'eau froide. Retirer du feu et ajouter les arachides. Verser dans un moule beurré, laisser refroidir légèrement et tracer des carrés.

Caramels au chocolat et à la mélasse pure de la Barbade

2½ c. à table beurre
2 carrés chocolat à cuire
1½ t. cassonade
1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
½ t. lait
½ c. à thé sel
1 c. à thé vanille

Mélanger beurre, chocolat, cassonade, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et lait et amener le mélange à ébullition en tournant constamment. Cesser de tourner et laisser bouillir jusqu'à ce que le mélange soit cuit au boulé. Ajouter vanille et sel et verser dans un moule beurré. Laisser refroidir et tracer des carrés.

Caramel de chez nous

2½ t. cassonade
1 boîte lait évaporé
1 t. beurre
1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

Faire fondre le beurre et ajouter le sucre et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Amener à ébullition, ajouter le lait et faire bouillir 20 min. en tournant constamment. Verser dans un moule beurré et tracer des carrés pendant que le caramel est encore chaud.

Popcorn à la mélasse

1½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
4 pintes de popcorn
¾ t. sucre
1 c. à table beurre ou margarine

Mélanger la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, le sucre et le beurre dans une casserole de 2 pintes. Faire fondre le sucre en tournant. Faire cuire à feu modéré au boulé (boule ferme mais pas trop dure). Tourner constamment. Verser le sirop sur le popcorn et tourner pour bien enrober celui-ci. Lorsque le mélange est froid, façonner en boules en se beurrant les mains au préalable. Enrouler dans du papier ciré. Donne 12 à 16 boules.

Bonbons aux noix

1½ t. sucre
½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
¼ t. eau
1 c. à table beurre
⅛ c. à thé sel
2 t. noix de Grenoble

Mélanger sucre, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, eau et sel et faire cuire au boulé (boule semi-ferme). Retirer du feu, ajouter beurre et noix. Tourner jusqu'à ce que le mélange commence à devenir trouble. Laisser tomber, à la cuiller, sur une tôle beurrée.

Pommes caramélisées

2 t. sucre
½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
⅔ t. eau
12 pommes rouges
12 brochettes de bois colorant rouge

Faire cuire le sucre, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et l'eau jusqu'à ce que le mélange soit dur et cassant. Retirer du feu et mettre au bain-marie. Ajouter, en tournant, le colorant. Placer les brochettes dans les pommes et plonger dans le sirop chaud. Retirer vivement en tournant pour que les pommes soient bien enrobées. Laisser refroidir les pommes en les posant à l'envers.

Fudge-éclair à la mélasse

½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
3 c. à table beurre
1 t. guimauve (coupée en morceaux)
1 oeuf, bien battu
3 c. à table crème
1 c. à thé vanille
¼ c. à thé sel
1 lb. sucre à confiserie

Faire fondre le beurre, ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et laisser refroidir légèrement. Ajouter la crème, l'oeuf battu, la vanille et le sel. Incorporer le sucre à confiserie, puis la guimauve. Etaler sur le moule beurré. Laisser refroidir et couper en carrés.

Produits à employer

Lait sur — Lait frais

Une tasse de lait frais équivaut à une tasse de lait sur additionné de ½ c. à thé de bicarbonate de soude qu'on doit ajouter en même temps que les autres ingrédients secs. Quand on utilise du lait sur et du bicarbonate de soude, il faut enlever 2 c. à thé de poudre à pâte.

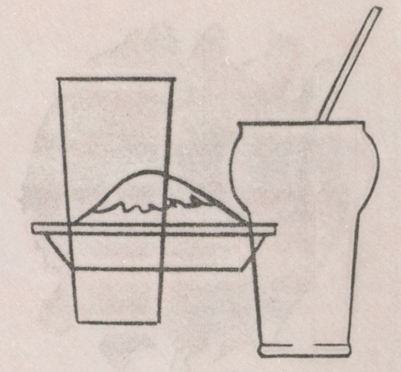
Lait en poudre — Lait frais

Une tasse de lait frais équivaut à quatre c. à table de lait en poudre additionné d'une tasse d'eau. Quand on doit employer du lait en poudre, il vaut mieux mélanger celui-ci à la farine et aux autres ingrédients, puis ajouter la quantité d'eau requise au moment précis où l'on doit faire usage de lait frais.

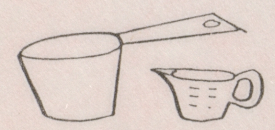
Cacao — Chocolat

Un carré (1 once) de chocolat équivaut à trois c. à table de cacao et 1 c. à table de shortening.

A l'heure de la collation



Régals pour la famille! Régals pour les réceptions! Régals pour les jours où l'on a beaucoup à faire! La mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade fait un régal de tous les mets où on l'emploie.



Milk Shake à la mélasse

2 t. lait
4 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
Crème fouettée
Noix de muscade

Bien refroidir le lait. Ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et bien mélanger. Garnir de crème fouettée et de noix de muscade.

Milk Shake à la mélasse et à la banane

1 banane bien mûre
¾ t. lait
1 ou 2 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
Une pincée de sel

Ajouter le lait, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et le sel, à la banane bien écrasée. Bien mélanger. Servir immédiatement.

Lait chaud épicé

1 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 t. lait
Une pincée d'épices mélangées et de cannelle
Noix de muscade

Mettre dans une casserole la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, le lait, les épices et la cannelle. Bien réchauffer. Verser dans une tasse et saupoudrer de noix de muscade. Servir immédiatement.

Crème glacée au caramel

2 t. crème
½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
2 oeufs, battus
1 t. lait
Une pincée de sel
1 c. à thé vanille
½ t. noix hachées

Faire frémir le lait, ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, les œufs battus, la vanille et le sel. Laisser refroidir et ajouter la crème fouettée. Mettre dans un tiroir du réfrigérateur, pendant ½ h. Verser dans un bol bien froid le mélange partiellement glacé. Fouetter au batteur rotatif jusqu'à consistance lisse. Ajouter les noix hachées et remettre au tiroir du réfrigérateur jusqu'à consistance ferme, en tournant souvent durant la première heure de congélation.